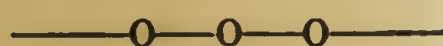
VALGIŲ GAMINIMAS

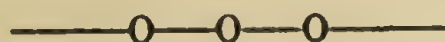
IR

NAMŲ PRIŽIURĒJIMAS



Sutaisē

AMERIKOS LIETUVAITĒ



IŠLEISTA

"AMERIKOS LIETUVIO"

15 Millbury Street, ***Worcester, Mass.***

1919 Metuose.

ĮŽANGA.

Pirmas dalykas žmogaus gyvenime, tai yra maistas; tik sotus žmogus gali imties prie atsakančio darbo. Žmogaus maistas, taip kaip ir visas gyvenimas daug persimainē. Šiandien musų gyvenimas daug skiriasi nuo gyvenimo senovēs gadynių, kada dar pasaulyje nebuvo geležinkelių, garlaivių, išdirbysčių, nei didelių miestų. Senovēs žmonēs gyvendami medžioklēm buvo papratę maitintis visai kitokiu budu, ne taip kaip kad šiandien; jų maistas susidējo daugiausia iš šviežių daiktų, jie galēdavo pavalgyti ant ilgesnio laiko, alkį galējo pakęsti ilgiau negu šios gadynēs žmogus.

Musų laikuose žmonēs gyvena kitaip: daug įvairių maistų susidējo, daug įvairiau supranta maistą pagaminti, užlaikyti ir sunaudoti. Maisto gaminimas šiandien yra nepabaigta dalis mokslo, taip kaip ir kiti pirmynžengianti dalykai pasaulyje. Maisto mokslas žmonijoje yra net ir atsilikęs sulyginus su kitais mokslais. Tarpe mus, lietuvių, nemažai yra namų gerai aprupintų su visokiais daiktais, net ir sidabriniais indais, gražiai užlaikomais, bet visas trukumas yra, mokslo, valgių gaminimui.

Išleisdami šitą pirmą knygą, mes rupinamēs čia sudēti reikalingiausių receptų maisto gaminimui. Šitie visi receptai yra išmēginti ir užtikimi. Tikimēs, kad su šita knyga mes padedam pirmą laiptą virimui, kepimui ir abelnai maisto gaminimui. Kviečiame kiekvieną **Lietuvę** ir **Lietuvaitę** iš jos naudotis ir pakalbinti kitas savo seseris šitą knygą sau išsirašyti. Nuo gero gaminimo maisto, šeimyna yra sveika ir tauta bujoja. Tikimēs, kad jus to linkite savo šeimynai ir savo tautai.

LEIDĒJAS.

PRADŽIA

Žmogaus gyvastis palaikoma oru, valgymu maisto ir šiluma. Geriausią orą mes gauname tiesiog iš gamtos; šilumą gauname iš maisto, krutėjimo, apdangalo, ir tt. Maistą mes patįs turime sau pasirupinti. Turime dažinoti ką gālime valgyti, o ką ne, turime maistą mokēti padaryti, kad jis butų naudingu atbudavojimui musų kuno.

Musų kunas susideda iš aštuoniasdešimts ar daugiau elementų. Palaikymui visų tų elementų musų kune, mes turime vartoti įvairius valgomus daiktus, kad pilnai užganēdinti musų kune dirbančias celes. Kad žmogus ant tiek išsitobulintų, jog žinotų kokių valgių ir po kiek valgyti pilnam užganēdinimui savo kuno, tai ligų nuo neatsakančio maisto visai nebutų. Prie to, butų labai didelis sutaupinimas maisto, delto, kad mes nevalgytume to, ko musų kunas nereikalauja, iš ko jis neturi netik jokios naudos, bet dar turi bereikalingai dirbti, kad iš savę prašalinti netinkamą maistą. Nustatymas sau maisto nēra lengvas daiktas paprastam žmogui, todel yra svarbu gabumas maisto gamintojos, kuri gerai moka maistą gaminti, tankiai permainyti ir pritaikyti jį prie metų laiko, prie žmogaus amžiaus ir prie užsiēmimo ir klimato.

Vanduo yra maistas, kurio musų kunas daugiausiai suvartoja, nes pačiam musų kune yra dvi trečdalis vandenio. Visokis maistas, kokį mes valgome turi daug vandenio savyje ir apart to dar, mes geriame vandenį, todel yra svarbu vartoti švarus vanduo.

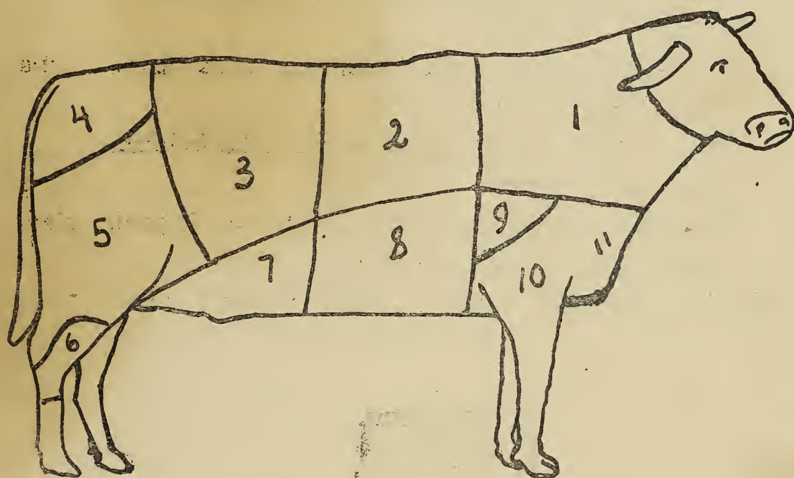
Minerališkos druskos, kurios turi didelę svarbą kaulų budavojime ir maisto pervirinimui, apščiai gaunama iš pieno, kiaušinių, grudų ir daržovių. Vaikam už vis daugiau tokio maisto reikia, nes tai reikalinga medega kaulų auginimui.

Geležis yra svarbus kuno maistas, reikalingas žmogaus kraujo atbudavojimui, gaunamas jautienoje (beef steak), avižose, kiaušiniuose ir daržovēse.

Protadas, budavoja žmogaus raumenis ir išdirbtas kuno dalis, gaunamas iš pieno, kiaušinių, žuvies, mēsos, grudų ir riešutų.

Karbohydratas, kaip krakmolas, cukrus, žievelēs, gaunama iš daržovių.

Riebumai, vartojami šildymui kuno, gaunami iš mēsos, pieno, kiaušinių, sviesto, aliejų, riešutų, šokolado. Mēsa, koki ji nebutų, nēra viena iš geriausių valgių, jos užtenka kartą ant dienos pilnos porcijos arba tą porciją padalinus, galima per du sykiu valgyti. Tankiai valgant ir daug, sugadina vidurių darbą.



Jautienos padalinimas.
(Žiurēk numerių ant paveikslo)

1) Sprandas (chuck), mēsa, tinkama vartoti prie sriubų.
2) Šonkauliai (ribs), mēsa, geriausia vartoti prie kepimo (roast).
3) Strēnos (loin), brangiausia mēsa, iš kurios kepama įvairųs steikai.
4) Pasturgalis (rump), geriausia tinka del steikų ir šutinių.
5) Šlaunis (round), tinkamiausia mēsa del šutinių, steikų jautienos viralo.

6) Šlaunis (shank), mēsa, geriausiai tinka zupēms.
7) Paslēpsnis (flank), mēsa, tinkama suvoliotam kepsniui ir zupēm.
8) Papilvē (navel), mēsa, vartojama zupēm ir šutiniam.
9) Mentē (clod), mēsa, vartojama del šutinių ir zupių.
10) Pirmutinē šlaunis (shak), mēsa, geriausia tinka zupei.
11) Piršįs (brisket), gera mēsa kepimui ir vartojama del zupių.

PENKIOS MAISTO GRUPĒS.

1. Daržovēs arba vaisiai.
2. Pienas, arba suris, arba kiaušiniai, arba žuvis, arba mēsa, arba šabelbonai.
3. Javai: kornai, ryžiai, avižos, rugiai arba kviečiai.
4. Siropas arba cukrus.
5. Taukai: pavyzdin, riebumai lašanti nuo kepsnio, oleomargarinas, aliejus, sviestas.

Išsirink ką nors iš kožnos šių penkių grupių kasdien.



SRIUBOS.

Žalių žirnių sriuba.

Pamerk ¾ puoduko džiovintų žalių žirnių šaltame vandenyje ir leisk stovēti per naktį. Ant rytojaus nusunk žirnius ir sudēk į puodą su 6 puodukais vandenio, pipirų ir druskos pagal skonį, truputį bulvių ir pusę morkvos supiaustytus į mažus šmotelius. Viryk povaliai per 2 ar 3 valandas, tada sutrink daržoves ir perleisk per koštuvą. Pridēk žiupsniuką cukraus, šmotą sviesto ir, jeigu nori, sutirštink su 1 šaukštu miltų. Kol sriuba verda, jeigu vanduo nuseka, pridēk daugiau vandens. Jeigu nori, kuomet sriuba yra iškošta, jeigu truputi per tiršta, gali pridēti truputį pašildinto pieno.

Džiovintų žirnių sriuba.

Nuplauk 2 puoduku (1 svarą) perskeltų džiovintų žirnių ir pamerk juos per naktį dideliame bliude šalto vandens. Ant rytojaus nusunk žirnius ir sudēk į puodą su 2½ kvortos šalto vandens ir 1 kumpio arba šolderio kaulu. Viryk iki žirniai bus minkšti (apie 2 valandas). Tada pridēk 1 ropę, 2 cibuliu ir 1 morkvą, supiaustytus į mažus šmotelius. Pridēk druskos ir pipirų pagal skonį ir virk 20 minutų. Tada perleisk per koštuvą (sytuką) ir vēl uždēk 1 sutarkuotą morkvą.

Padēk sriubą ant stalo visai karštą.

Suskaldytų žirnių sriuba.

1 puoduką suskaldintų žirnių (split peas)
2 dideliu šaukštu sukapotų cibulių
2½ kvortų vandenio
3 didelius šauktus sviesto
3 didelius šaukštus miltų
1 puskvortę pieno
1½ šaukštuko druskos.

Pamerk žirnius per naktį. Ant rytojaus nusunk, pridēk 2½ kvortų šalto vandens ir cibulį. Viryk povaliai, tai,

yra, ant nelabai karšto pečiaus; kada žirniai bus minkšti. perleisk skystimą per koštuvą, taip sutrindama žirnius, kad kuone viskas išeis per sytuką. Sumaišyk sviestą, druską ir miltus ir pridēk sušildintą pieną. Viską gerai išmaišius pridēk prie žirnių ir virink 5 minutas. Norint, galima pridēti truputį pipirų.

Ši sriuba yra labai skani ir maistinga, yra ypač gera del vaikų.

Francuzų žirnių sruba.

Pamerk 1 kvortą perskeltų žirnių per naktį. Ant rytojaus nusunk vandenį ir sudēk žirnius į puodą su kaip tik užtektinai šalto vandens, kad apsemtų žirnius, taipgi pridēk 1 šaukštuką sodos. Uždengk ir viryk 15 minutų. Tada nusunk vandenį ir numesk tas odas, kurios bus atsiskyrę nuo žirnių. Užpilk 4 kvortas vandens, įdēk šmotą sudintų lašinių ir vieną didelį cibulį smulkiai sukapotą. Viryk iki žirniai bus visai minkšti. Tada pridēk druskos ir pipirų pagal skonį ir didelį šmotą sviesto.

Patariama visom moterim bandyti šią sriubą, nes tai labai skanus, sotus valgis. Reikia valgyti su pakepintais mažais šmoteliais sudžiuvusios baltos duonos arba "krekēm".

Tomačių sriuba.

1 blētą tomačių	1½ šaukštuko sodos
1 mažą cibulį	6 šaukštus sviesto
1½ kvortos pieno	2 ar 3 šaukštus miltų.

Gerai pavirink tomates, cibulį ir sodą. Tada iškošk ištarpink sviestą ir sumaišyk su keletu šaukštų miltų. Pašildyk pieną ir tada povaliai sumaišyk su sviestu ir miltais. Kaip tik prieš padējimą ant stalo, sumaišyk pieną ir tomates ir pridēk druskos bei pipirų pagal skonį.

Pamatuota medega del žuvų srubos.

Sudēk į puodą žuvies kaulus, galvą, uodegą, įpilk vandens kad apsemtų. Virink iš lēto 2 ar 3 valandas, iškošk ir vartok į sriubą arba dažalą. Del daržovių sriubos pridēk morkvų, pas-

ternokų, cibulių ir kitokių daržovių. Virk iki daržovės išvirs. Įdėk du šaukštu taukų ir 2 miltų, pasudink.

Škotų sriuba.

2½ kvortų vandenio
1¼ puoduko avižų
5 bulves, smulkiai supiaustytas
2 cibulius (svogunus) suriektus
2 šaukštu miltų
2 šaukštu taukų

Užviryk vandenį ir pridėk avižas, bulves ir cibulius, ½ šaukšto druskos, ir ½ šaukštuko pipirų. Viryk pusę valandos. Kepink miltus ir taukus skauradaitėje, pakolei parus, ir pridėk prie sriubos. Viryk pakolei bus tiršta. Vienas puodukas tomačių pagerina skonį. Gana del 5 žmonių.

Škotų sriuba.

Pamerk ketvirtą dalį svaro miežių, kvortoje šalto vandens. Tegul stovi per naktį. Ant rytojaus nusunk, sudėk į puodą su 1 cibuliu, 1 morkva ir 1 rope, supiaustytus į šmotelius. Jei turi, gali pridėti truputį salierų lapų. Pridėk 4 valgomus šaukštus avižų miltų (oat meal); užpilk 2 kvortas verdančio vandens ir viryk apie pusvalandį. Tada pridėk druskos ir pipirų pagal sonį. Škotai šią sriubą iškošia ir tik skystimą valgo. Galima tame elgtis pagal skonį.

Tiršta bulvienė.

Nulupk ir supiaustyk į riekutes tiek bulvių kiek nori. Sudėk į puodą, užpilk užtektinai vandenio, kad apsemtų ir pridėk druskos ir pipirų pagal skonį. Kuomet bulvės baigia virti (jos turi buti visai minkštos) pridėk keletą paprastų "soda" krekių, 2 puoduku pieno ir šmotą sviesto. Jeigu nori, pridėk suraikytą cibulį. Paviryk dar biskį, iki atrodys lyg ir skysta košė. Padėk ant stalo karštą.

Šveicarų sriuba.

Nulupk ir supiaustyk į riekutes 6 dideles bulves ir tris mažas ropes. Sudėk į puodą, su 2½ kvort. vandenio. Viryk 5 ar 6 valandas iki daržovės bus visiškai pasileidę

ir sriuba bus tiršta. Jeigu perdaug tiršta, pridēk truputi verdančio vandenio. Kuomet sutirštēs užtektinai, pridēk pagal skonį sviesto, pipirų ir druskos. Galima viryti sriuboje mažą cibulį ir šmotelį kiaulienos arba veršienos. Sriuba buna tuomet kiek skanesnē.

Daržovių sriuba.

1 puoduką bulvių
1 puoduką morkvų
1 puoduką kopustų
1 puoduką pastarnokų
1 puoduką salierių
⅓ puoduko cibulių.

Daržovēs turi buti visos žalios ir sukapotos į mažus šmotus kuomet mieruoji. Sudēk į puodą, užpilk 4 kvortas šalto vandenio, ir virink po valiai per 3 valandas. Tada sumaišyk 2 šaukštu miltų, 2 šaukštu druskos ir truputį pipirų su 2 šaukštais vandens. Įmaišyk į sriubą ir pridēk 2 dideliu šaukštu sviesto. Jei negana suru, pridēk dar truputi druskos.

Pieno — daržovių sriubos.

1 kvortą pieno (galima vartoti "skim" pieną).
2½ valgomų šaukštų miltų
2 valgomu šaukštu sviesto arba margarino arba kitų taukų
1 šaukštuką druskos

2 puoduku gerai išvirtų daržovių, smulkiai sukapotų, sugrustų arba perspaustų per koštuvą. Spinakai, žirniai, šabelbonai, bulvēs, salierai arba aspergai padaro geras sriubas.

Įmaišyk miltus į ištarpintus taukus ir sumaišyk su šaltu pienu. Pridēk išvirtas daržoves ir viryk iki taps tiršta. Jeigu sriuba pertiršta, pridēk truputį pieno arba vandens.

Veršienos sriuba.

Reikia daryti taipgi kaip jautienos sriubą, bet veršieną reikia prieš virimą apšutinti karštu vandeniu ir duot pastovēt porą minutų, paskui tą vandenį nupilti ir užpilti šviežiu. Reikia imti tiek mēsos kaip ir del jautienos sriubos, bet ji išverda greičiau. Veršieną užtenka virti pusantros valandos. Sudint tą sriubą reikia prieš valgį, nes kitaip pajuosta.

Avienos sriuba.

Supiaustyk svarą avienos (nevirintos) į mažus šmotelius ir viryk pusę valandos. Tada supiaustyk dvi bulves, dvi morkvas ir vieną ar du cibuliu. Pridēk prie mēsos, užpilk vandeniu iki apsems ir viryk iki bus minkšta. Tada įmaišyk šaukštą tapiokos ir įdēk pipirų ir druskos pagal skonį. Kuomet tapioka bus išvirus, įpilk sriubą į torielkas ir padēk ant stalo. Del šios sriubos galima vartoti pigiausią avieną.

Paprasta jautienos sriuba arba rasalas.

Del paprastos jautienos sriubos reikia imti po pusę svaro jautienos ant kožnos ypatos. Paēmus gabalą mēsos, (su kaulu geriausia), neplaunant ją įdēt į puodą, užpilt vandeniu ir virint ant nedidelēs ugnies per 3½ valandas. Putų nereikia nuimt, nes jose daugiausia maisto randasi. Vandenio iškart reikia užpilti daugiau, kad paskui nepapildynēt, nes nuo to sriuba nustoja skonio. Jeigu sriuba verda ant didesnēs ugnies, tai vadens reikia pilti daugiau, nes labiau išsenka. Bet paprastai užtenka puskvorčio, vandens ant ypatos arba ant kožnos pusēs svaro mēsos. Kada jau sriuba virē valandą laiko ir putų jau nesimato, tada reikia įpilti šaukštą šalto vandens, nuo kurio atsiskiria taukai ir išplaukē į viršų. Tuos taukus reikia nuimti su šaukštu, paskui įdēti druskos, pipirų, cibulį, kurį prieš tai gerai yra pakepint, tas priduoda skonio, bet gerai yra ir žalias, galima dēti visokį, bet jeigu daugiau nēra, morkvą vieną arba dvi, biskį petruškų, salerų, krapų. Sudējus visus prieskonius, reikia virint sriubą pažymētas valandas, o prieš valgį perkošt ir įdēt drabnai sukapotų žalių lapukų petruškų (parsley). Šitą sriubą galima valgyti be nieko tik su duoną. Yra skani ir maistinga. Bet galima išvirinti skyrium ryžių kruopų, arba kitokių, tirštai, ir įdējus į bliudą tos košēs užpilti sriuba. Taigi gerai yra bagiant virti į sriubą įdēti kelias bulves, suraikytas plonais ritulias.

Taip-gi gerai yra išplakti šaukštą miltų su vienu kiaušiniu į skystą tešlą ir supilti per galą šaukšto į jautienos sriubą prie pat galo virimo.

Rukštynių sriuba.

Virink 1 puoduką sukapotų rugštynių (angliškai vadinasi **Sorrel**) sumaišytų su 2 dideliais šaukštais sviesto. Tada priberk 1 šaukštą miltų sumaišytų su 1 šaukštuku druskos ir pusę šaukštuko cukraus. Gerai sumaišyk, tada pridēk du puoduku karšto vandenio ir šaukštuką uksuso. Maišyk iki pradēs buti tiršta, tada leisk povaliai virti dešimts minutų. Pridēk keturis puodukus skystimo, kuriame virē aviena arba veršiena ir pipirų bei druskos pagal skonį. Leisk užvirti. Tada įmaišyk 1 gerai išplaktą kiaušinio trynį, atskiesta su vienu puoduku karšto saldaus pieno arba smetonos. Įpilk į torielkas ir susyk padēk ant stalo. (Ši sriuba nēra taip gera, kuomet ilgai stovi, kartą išvirus).

Rukštymų sriuba.

Išvirint jautienos paprastą sriubą, prie jos galima dēti ir kiaulienos kaulus. Skyriumi išvirti porą saujų rukštymų, jeigų nēra rukštymų, tai galima vartoti jaunų batvinių lapus arba špinako, sukapotų drabniai ir prieš valgį sudēt į sriubą, sukapot arba suraikiot drabniai kietai iššutintą kiaušinį ir sudēt į sriubą, užbaltint su rugščia smetona. Jeigu vietoje rugštymų vartojasi kitoki lapai, tai reikia įdēti trupuį rugščios druskos.

Citrinų arba rugšti sriuba.

Reikia virti kaip paprastą, jautinos sriubą, pusiau virime sriubos, įdēk biskį ryžių arba perlavų kruopų, tegul sykiu išverda, bet nedaug, kad sriuba nebut perdaug tiršta, kokis 4-5 arbatinius šaukštukus. Kaip išvirs, išspausk soką iš čielo arba pusēs citrino (lemono) ir užbaltink su rugščia smetona.

Consomme.

Consomme yra tai paprasta jautienos sriuba, kurioj vartota daugiau mēsos, beveik svarą mēsos ant kožnos ypatos. Valgoma yra be nieko arba supridēčkais, paštetais ir tt.

Barščiai.

Geriausi barščiai yra daryti iš raugintų batvinių. Ko geresnis raugalas, to skanesni iš jų barščiai. Barščiai rauginasi štai kokiu budu: Nuplauk ir nulupk batvinius, didesnis reikia perpiaut per pusę, sudēt į viedruką arba molinį gilų puodą ir užpilt virintu ir atšaldintu minkštu vandeniu. Pastatyti indą šiltoje vietoje ir už kelių dienų turēsite gerą batvinių rugštį. Bet jeigu neturite batvinių rugšties, tai galima vartoti rugščią druską (tartar acid). Nekurie vartoja actą, bet tas blēdinga sveikatai ir gadina skonį barščių.

Verdant barščius reikia imti jaučio kaulą, geriau su mēsa, bet jeigu nēra mēsos, užtenka kaulo, del skonio įdēti rukintos kiaulienos šmotuką kumpio, skilandžio arba nors lašinių mažą gabalēlį, užpilt vandeniu ir padēt, kad užvirtų. Kaip užvirs, įdēk druskos, cibulį, keletą grudų pipiro, pusę lapelio. Virink apie 2—3 valandas. Prie galo virimo sudēk atšutintus ir drabniai supiaustytus ar sukapotus batvinius. Geriausi yra raudonį, maži, vadinami cvikliniais, bet jų nereikia dēti daug, apie 2—3, tai užtenka, nes perdaug įdējus barščiai buna aitrųs ir neskanųs. Paskui reikia įdēti rugštį, ragaunant, kad nebutų perrugštųs, šaukštuką arba du šaukštukų cukraus ir galima paplakti biskį miltų su vandeniu ir įpilti. Valgyt raudonus arba užbaltintus su rugščia ar saldžia smetona. Į barščius galima vartoti visokis atliekamas sunkas (gravy), nes jos iš miltų ir taukų darytos, priduoda skonį ir tirštumą barščiams.

Barščiai su aviena.

Barščiai virinti su avienos kaulu arba mēsa yra labai skanųs. Galima vartoti šviežia arba sudinta aviena.

Reikia virt taip kaip viršminėtus barščius, bet baltinti jų nereikia, nes avies taukai nesijungia su smetona.

Barščiai su kiauliena.

Del šitų barščių galima vartoti bent kokią kiaulieną: šviežią, sudytą ar rukytą, šonkaulius, kumpį ir tt. Verdasi kaip ir virš minėti barščiai. Galima baltyt arba valgyti nebaltytus.

Patartina šeimininkėms atliekamus kaulus bent kokios kepintos mėsos neišmesti, bet sudėti į puodą ir užpilt vandeniu ir išvirti barščius, nes iš įvairios mėsos kaulų barščiai skanesni ne kaip iš vienokios bent kokios mėsos. Iš kaulų barščiai geresni ne kaip iš mėsos.

Barščiai su pasninku.

Atšutinti batvinius iki bus suvisai minkšti. Įpilt į puodą vandens tiek kiek reika del baršču. užvirint vandenį, tada sudėt druską pipirus, pusę arba mažiau lapelio, 1 cibulį ir gabaliuką sviesto, pavirinti kokią 15—20 minučių, tada sudėt drabniai supiaustytus burokus ir jei yra pora išvirtų ir drabniai sukapotų džiovintų grybų. Baltint juos reikia štai kaip: paimk vieną kiaušinio trynį, sumaišyk gerai su šaukštuku, pridėk miltų, smetonos, ištrink kartu, galima dapilti ir truputį pieno, paskui pilti į tą mišinį karštų barščių ir išmaišius supilti į puodą; užbaltintus jau nereikia užvirinti, nes sutraukia smetoną ir nustoja skonio.

Žuvų šutinys (Fish Chowder).

Galima vartoti cod, bass arba haddock žuvį del šio šutinio bet žuvis turi buti šviežia ir turėti mažai kaulų. Reikia gražiai nuimti odą bei išimti visus kaulus iš žuvies, kurios reikia turėti apie 4 svarus. Priegtam reikia turėti 6 ar 7 didokas bulves. 2 cibuliu, ¼ svaro lašinių (salt pork), 1 didelį šaukštą druskos, pusę arbatinio šaukštuko baltų pipirų, 1 kvortą pieno, 8 “butter crackers.” Supiaustyk žuvį į šmotelius apie dviejų colių ilgio, ir padėk į šoną. Kaulus ir galvą reikia sudėti į puodą, apipilti pusę kvor-

tos vandenio ir leisti virti. Nulupk ir supiaustyk bulves į plonas riekutes, sudēk į puodą ir užpylus vandenio, virink 10 minutų. Nusunk tada nuo jų vandenį. Supiaustyk sudytus lašinius į mažus šmotus ir iškepink ant skaurados, tada pridēk sukapotus cibulius ir kepk su lašiniais iki parus. Tada sudēk į diktoką puodą, pridēk pusiau išvirintas bulves, sudēk pipirus ir druską. Iškošk vandenį nuo galvos ir kaulų ir pridēk jį prie bulvių. Leisk pradēti virti, ir tada įdēk žuvis. Virink 15 minutų, tada įdēk sviestą ir pašildintą pieną. Padalink krekes į dvi dalis, sudēk į gilų molinį bliudą ir užpilk ant jų karštą šutinį. Padēk susyk ant stalo.

Jeigu nori tirštesnēs sriubos. gali pridēti puoduką krekių trupinių. Taipgi galima pridēti du išplaktu kiaušiniu prie karšto pieno, pirm sumaišymo su šutiniu.

Žiuvies sriuba (chowder).

1 hadak (apie 5 svarų)
4 puodukus smulkiai supiaustytų bulvių
1 cibulį
¼ puoduko taukų
4 puodukus šalto vandens
4 puodukus pieno, druskos ir pıpırų pagal skonį
4 šaukštus miltų (gali vartot kornų miltus).

Nupiauk žuvies galvą, nulupk odą ir išimk jos kaulus. Supiaustyk žuvį dideliais šmotais. Galvą, odą ir kaulus užpilk vandeniu, pavirinus dvidešimts minutų, iškošk. Paspirgink cibulius taukuose. Pavirink bulves 10 minutų. Sudēk į puodą eilę bulvių, eilę žuvies ir cibulius su taukais, įdēk druskos ir pipirų, užpilk skystimu, kuriame virē kaulai, įdēk druskos ir pipirų, užpilk skystimu, kuriame virē žuvies kaulai ir šutink iki bulvēs bus minkštos. Pridēk 4 puodukus pieno ir įplak 4 šaukštus mįltų. Paduok su krekēms (vietoje taukų galima vartoti bile koki aliejų). Vietoje šviežios žuvies galima vartoti sudytą arba šaldintą, tai kaštuos pigiau. Vartojant šaldintą žuvį, reikią prieš virimą įdēti į šaltą vandenį, tai greit atitoks, bet atitokusią reikia tuoj vartot, nes toki žuvis greitai genda.

MĒSOS.

Bulvēs ir kiauliena.

Nuskusk ir labai plonai suraikyk bulves, nuplauk ir įdēk eilę į lēkštą bliudą, apibarstyk truputį pipirų ir druskos ir uždēk mažus šmotukus sviesto bei cibulių. Tada vēl uždēk eilę bulvių, druskos ir tt. iki bliudas bus beveik pilnas. Apipilk pienu. Ant viršaus uždēk keletą "pork chops," apibarsčius juos druska, pipirais ir sviestu. Jei turi pauderio, kurį vartoji kemšant vištą del kepimo (poultry seasoning) užbarstyk truputį ant mēsos. Kepk apie valandą laiko, karštam pečiuje. Kuomet vienas šonas mēsos parus, apversk kitą šoną. Reikia valgyti karštą.

Mēsos pajus.

4 puodukus virintų kornų miltų, arba ryžių
1 cibulį
2 puodukų tomačių
⅓ šaukštuko pipirų
1 valgomą šaukštą taukų
1 svarą žalios mēsos supiaustytos į mažus šotelius.
½ šaukštuko druskos.

Ištarpink taukus, pridēk cibulį, ir, jeigu vartoji žalią mēsą, pridēk prie taukų ir cibulio ir kepink iki parus. Pridēk tomates, pipirus ir druską. Jei vartoji išvirtą mēsą, pridēk prie pakepinto cibulio su tomatēm ir peršildyk. Ištaukuok bliudą, įdēk eilę košēs, paskui mēsą ir dažalą, uždengk eile košēs, ant kurios uždēta šmoteliai taukų. Kepk pusę valandos.

Sukapota mēsa su ryžiais ir tomatēms.

Įdēk puoduką ryžių į pasudintą vandenį viršuje dubeltavo puodo, kuomet išvirs, sudēk į išsviestuotą gilų bliudą. Tada sumaišyk svarą žalios sukapotos mēsos (hamburg steak) su puse supiaustyto cibulio ir druskos ir pipirų pagal skonį. Uždēk mēsą ant ryžių ir užpilk vieną blētą tomačių. Kepk vidutiniai karštame pečiuje per nuo pusvalandžio iki valandos — pakol išrodys gata-

Kornų miltai ir mēsa, "Tamale Pajus."

2 puodukų kornų miltų
6 puodukus vandenio
1 šaukštuką taukų
1 cibulį (svoguną)
2 puoduku tomačių
1 svarą "hamburg steak" (bile sukapotos mēsos).

Padaryk košę, sumaišant kornų miltus ir $1\frac{1}{2}$ šaukštuko druskos su verdančiu vandeniu. Virink 45 minutes. Apkepk cibulį taukuose, pridēk "hamburger steak," ir maišyk iki jau nebus raudonas. Pridēk druską, pipirus, ir tomates. Galima pridēti ir saldų pipirą. Ištaukuok indą ir įdēk eilę kornų košēs, paskui eilę mēsos, ir apdengk su koše. Kepk pusę valandos; gana del 6 žmonių. va. Reikia valgyti karštą.

Tomatēs ir mēsa.

2 puoduku sukapotų tomačių
2 puoduku sukapotos virintos mēsos.
$2\frac{1}{2}$ puoduko trupinių sudžiuvusios baltos duonos.
2 valgomu šaukštu sviesto
1 šaukštuką cibulių sulčių (arba truputį sukapoto cibulio).
$1\frac{1}{2}$ šaukštuko drusokos (jeigu mēsa pasudinta tai tik vieną šaukštuką).
Truputį pipirų.

Kaip daryt: Ištarpink sviestą ir užpilk ant duonos trupinių. Pridēk druską, pipirus, tomates, mēsą ir galutinai cibulius. (Jei negana suru, pasudink pagal skonį). Sudēk į išsviestuotą molinį ar paliavotą bliudą, užberk truputį išsviestuotų trupinių ant viršaus ir kepk iki bus gatava.

Švediškos mēsos bolēs.

Vieną svarą "round steak." $\frac{1}{4}$ svaro šviežios kiaulienos (gana riebios). Perleisk abi mēsas per sutrinamąją mašinēlę arba sukapok į smulkius šmotelius. Tada sukapok ir pridēk vieną didoką cibulį. Išvoliok 3 ar 4 paprastas krekes arba sugrusk 3 šaltas išvirytas bulves. Su bulvēm arba krekēm (reikia krekes smulkiai išvolioti) sumaišyk 1 išplaktą kiaušinį ir truputį daugiau negu pusę (apie du trečdaliu) puoduko saldaus pieno. Sumaišyk su

mēsa ir cibuliu ir pridēk druskos ir pipirų pagal skonį. Sudaryk mēsą į mažas boliukes ir kepk taukuose taip kaip donatsus.

Mēsa su cibuliais ir tomatēms.

Galima imti bile kokios šaltos išvirintos mēsos. Supiaustyk ją į mažus šmotelius ir įdēk eilę į nelabai gilų bliudą. Tada uždēk eilę suraikytų cibulių ir eilę tomačiu (gana geros iš blētos). Tada vēl eilę mēsos, eilę cibulių ir tomačių iki bliudas bus pilnas. Uždēk ant viršaus druskos ir pipirų pagal skonį ir užpilk su dažalu arba skystimu, kuriame mēsa buvo virinta. Ant viršaus uždēk lukštą tešlos kaip del pajų. Kepk vieną valandą. Per pirmą pusvalandį uždengk su torielka, paskui nudengk, kad galētų parusti.

Sukapota jautiena.

1 svarą sukapotos į mažus šmotelius žalios jautienos.
5 "soda crackers" krekes).

½ puoduko saldaus pieno
1 kiaušinį
1 šaukštuką druskos
Sviesto.

Kaip daryti: Išvoliok "krekes" su kočiolu, iki pavirs į trupinius. Tada sudēk apie tris ketvirtdalius jų į bliudą ir įmaišyk šaukštuką druskos. Įmušk kiaušinį į bliudą ir gerai sumaišyk su krekēm, vartojant medinį šaukštą. Tada pridēk sukapotą mēsa ir vēl gerai sumaišyk. Pamieruok pusę puoduko pieno ir įmaišius į jį šaukštą išleisto sviesto, užpilk ant mēsos. Dar kartą viską sumaišyk ir įdēk mišinį į taukuotą blētą arba taip ploną molinį bliudelį. Su šaukštu taip sumaišyk mēsą, kad atrodys lyg gabalas baltos angliškos duonos. Apibarstyk viršų likusiais krekių trupiniais ir uždēk keletą mažų šmotelių sviesto. Kepk vidutiniai karštame pečiuje per apie pusę valandos, iki viršus gabalo bus gražiai parudęs. Galima valgyti šiltą ar šaltą.

Mēsos pyragaičiai.

Sukapok labai smulkiai gana liesos mēsos, kad pripildyti puoduką. Gerai išplak du kiaušiniu, pridēk prie jų du trečdaliu puoduko pieno, pusę puoduko druskos, sukapotą mēsą, ir tada gana išsijotų miltų, kad padaryti lengva (gana skystą) tešlą. Galutinai pridēk du šaukštuku baking powder ir viską gerai sumaišyk.

Ištaukuok taip vadinamus "**muffin pans**" (tam tikros blētos turinčios vietas del 6 arba 12 atskirų mažų pyragaičių) ir pripilk juos dvi trečdalis pilnus. Kepk karštame pečiuje.

Išpanų kumpis ir kiaušiniai.

Supiaustyk dalį sudžiuvusios baltos duonos į riekutes pusēs colio storio. Tada pamerk riekutes iki bus minkštos skystime, padarytume iš vieno puoduko pieno, sumaišyto su 1 išplaktu kiaušiniu. Paspirgyk tada duoną ant gerai išsviestuotos skaurados. Tada pedēk šiltoj vietoj. Dabar sumaišyk 1 puoduką sukapoto išvirto kumpio (ham) su vienu trečdaliu puoduko minkštos duonos trupinių, ir gana pieno del sušlapinimo (galima vartoti likusį pieną kur duona mirko).

Pašildyk šį mišinį ir apiberk pipirais. Dabar užtepk jo ant duonos riekutēs, ir padēk šiltoj vietoj. Išviryk keletą kiaušinių iki galima bus nuimti lukštus, o kiaušinis visgi čielas liks (kiaušiniai neturi buti labai druti). Nuimk lukštus ir padēk po čielą kiaušinį ant dviejų riekučių duonos padētų šalia kita kitos ant torielkos.

Susyk padēk ant stalo. (Kiaušinis ir dvi riekutes duonos turi buti paskirta kiekvienai ypatai).

Aviena ir tomatēs.

1½ svaro avienos (mutton steak), 1 blētą tomačių, arba kvortą šviežių tomačių, supiaustytų į riekutes.

Sumaišyk vieną puoduką baltos duonos trupinių, 2 šaukštu ištarpinto sviesto, 1 sukapotą cibulį ir pipirų, druskos ir "poultry seasoning" (t.y., užtrinas, vartojamas košēje del prikimšimo vištų) pagal skonį.

Nušluostyk mēsą, padēk ją plokščia ir užtepus virš paduotą mišinį, suvyniok mēsą ir aprišk ją. Įdēk į bliudą, kuris turi lengvą dangtį. Apipilk tomates ant mēsos. Jeigu tomatēs neapdengia mēsą, tai dadēk truputį verdančio vandens. Uždengk ir kepk viduryje pečiaus, labai povaliai per tris ar keturias valandas.

Paspirgintas kralikas.

Išplauk kraliką ir supiaustyk į šmotelius. Sudēk į pasudintą vandenį ir tegul stovi per naktį. Ant rytojaus, išimk iš sudinto vandens ir įdēk į puodą su šaltu nesudintu vandeniu. Kuomet pradeda virti pridēk ketvirtą dalį šaukštuko baking soda. Už kelių minutų, nusunk šį vandenį ir užpilk šviežiu šaltu vandeniu. Įdēk vieną cibulį ir du ar tris lapelius šalavijos ir šaukštuką druskos. Viryk iki mēsa bus minkšta. Tada išimk mēsą ir išrankiok kaulus. Įvoliok mēsą į mišinį, padarytą iš krekių, trupinių ir išplakto kiaušinio. Tada kepk ant skaurados su sviestu arba taukais.

Kuomet visa mēsa iškepta, sumaišyk didelį šaukštą miltų su taukais likusiais skauradoje ir taipgi įmaišyk kiek nori to skystimo, kuriame kralikai virē, tokiu budu padarydama skanų dažalą del valgymo su kraliku.

Šutinta aviena su miežiais.

1 svarą avienos	4bulves
½ puoduko miežių kruopų	3 cibulius
1 valgomą šaukštą druskos	Salierų viršunes arba truputį lapelių.

Supiaustyk avieną į mažus šmotelius ir pakepink su cibuliu taukuose, kurie buvo nupiauti nuo mēsos. Tas pagelbēs padaryti mēsa minkšta ir pagerins jos skonį. Supilk cibulius, mesą ir taukus į puodą, kurį galima uždengti. Pridēk dvi kvortas vandenio ir miežines kruopas. Virink povaliai per valandą ir pusę. Tada pridēk bulves supiaustytas į ketvirtdalius, lapelius ir druską bei pipirus, viryk pusę valandos.

"Spare ribs."

Daugelis lietuvių moterų, šiame brangenybēs laike, verda šviežių ir sudytų "spēr-ribsų," bet paprastai iš to išeina nelabai skanus valgis. Mes patariame musų skaitytojams pabandyti virti šviežius "spēr-ribsus" seknčiais budais:

1). Viryk pasudytame vandenyje svarą ir pusę "spēr-ribsų" iki bus minkšti. Nupiaustyk mēsą nuo kaulų, sudēk į ištaukuotą skaradą. Nuplauk ir supiaustyk į ketvirtdalius keletą obuolių, nenulupant odos. Uždēk obuolius ant mēsos, įdēk į pečių ir kepk iki obuoliai bus minkšti.

2). Svarą ir pusę šviežių "spēr-ribsų." Tegul mēsininkas iškerta kaulus per vidurį. Sudēk į truputį pasudytą vandenį ir viryk iki minkšta liks. Įdēk į lēkštą molinį bliudą eilę bulvių riekučių ir truputį cibulių. Tada uždēk eilę mēsos, vēl eilę bulvių ir obolių ir taip toliau iki bliudas bus pilnas. Viršutinē eilē turētų buti bulvių. Užpilk dalį skystimo kur mēsa virē ant mišinio ir įdēk į pečių; kepk iki bulvēs bus parudę, laiks nuo laiko užpilant po truputį skystimo kur mēsa virē, kad maišinys nesudžiutų. Galima įdēti truputį pipirų į skystimą, jei nori.

Reikia vartoti jau išvirtas bulves.

Kepenys ir cibuliai.

Supiaustyk kiek nori cibulių ir sudēk į skauradą su kiaulēs taukais, kepink apie ¾ valandos ant užpakalio pečiaus, tankiai maišydama, kad neprisviltų

Supiaustyk kepenis į mažus šmotus apie colį ir pusę pločio ir 3 colius ilgio. Užpilk verdančiu vandeniu ir leisk stovēti minutą laiko. Tada nusunk. Sudēk kepenis po cibulių skauradoje, pridēk truputį druskos ir pipirų ir kepk povaliai apie 15 minutų, o paskui ant karštos ugnies per da 15 minutų.

Kaip virti šutinius.

Visokios rušys šutinių reikia virti maždaug tokiu pat budu. Štai darodymai, kuriais galima padaryti beveik visokias rušis.

Supiaustik mēsą į mažus šmotelius ir kepink su cibuliu taukuose nupiaustytuose nuo mēsos. Pridēk druską ir pipirus, lapelius (arba petruškas ir tt.), 2 kvortas vandens ir tada ryžius arba kokius kitus javus jeigu nori. Viryk apie valandą, tada pridēk visas daržoves išskyrus bulves. Viryk šutinį pusvalandį, tada pridēk supiaustytas bulves, viryk dar pusvalandį ir padēk ant stalo.

Galima vartoti be ugnies virtuvą "fireless cooker," įdēdama mēsa ir daržoves tuo-pat laiku.

Likusieji daiktai ir iš blētų daržovēs reikia tik peršildyti. Pridēk juos 15 minutų prieš padējimą ant stalo.

Sausi žirniai arba šabelbonai turi buti pamerkti per naktį ir virinti 3 valandas pirm negu pridedi prie šutinio; arba, geriau, viryk juos per naktį be ugnies virtuve.

Jautienos šutinys.

Reikia nupirkti du svaru ir pusę pigios jautienos— geriausia kaklo ir peties (neck and shoulder). Jeigu mēsa per riebi, nupiauk dalį taukų. Nuplauk mēsą ir sudēk į diktoką puodą. Užpilk dvi kvortas ar daugiau verdančio vandens. Pridēk du smulkiai supiaustytu cibuliu, ir dvi ar tris gana dideles morkvas, supiaustytas į mažus šmotelius. Pridēk druskos ir pipirų pagal skonį. Viryk apie $3\frac{1}{2}$ valandų, ant nelabai karštos ugnies. Paskutinį virimo pusvalandį pridēk 3 ar 4 dideles bulves, supiaustytas gana smulkiai. Šutinys turētų buti gana tirštas ir tamsiai rudos spalvos, kuome jau gatavas valgyti.

Jautienos šutinys.

Supiaustyk du svaru pigios jautienos į nedidelius šmotelius. Sudēk į puodą, kuriame šabelbonai (binsai) paprastai kepama. Pridēk didelį supiaustytą cibulį, 2

dideliu šaukštu baltos duonos trupinių, kaupiną šaukštą tapiokos, 1 šaukštą uksuso (acto), pipirų ir druskos pagal skonį, dapilk puodą pilną vandeniu. Uždengk ir kepk pečiuje per 3 valandas, dapildama vandenio, kuomet šutinys pradeda buti sausas. Tada pridēk keletą mažų nuskustų bulvių ir kepk dar valandą.

Jautienos šutinys.

4 bulves supiaustytas į ketvirtadalis
Vieną ketvirtdalį peko žalių žirnių arba 1 blētą žirnių
1 svarą jautienos
1 puoduką smulkiai supiaustytų morkvų
šaukštuką druskos

Supiaustyk mēsą į mažus šmotus ir pakepink truputį taukuose nupiautuose nuo tos mēsos. Virink povaliai 2-jose kvortose vandenio per 1 valandą. Pridēk žirnius ir morkvas ir virink pusę valandos, tada pridēk bulves. Jei žirniai iš blētos vartojami, tai pridēk 10 minutų prieš pabaigimą virti. Šutinys gatavas, kuomet bulvēs jau minkštos.

Ērienos šutinys.

Viryk povaliai 3 svarus kudos ērienos (lamb flank) per 1 valandą. Tada pridēk tris arba 4 cibulius, supjaustytus ir ½ puoduko išplautų ryžių. Taipgi vieną didelį šaukštą šalavijų. Viryk apie valandą. Tada įmaišyk du puoduku "oyster krekių" sumaišytų su 3 išplaktais kiaušiniais. Pridēk druskos ir pipirų pagal skonį. Viryk dar 12 minutų ir padēk ant stalo.

Francuzų šutinys.

Paspirgink skauradoje 3 ar keturias riekutes kiaulinos. Sukapok vieną didelį cibulį ir pridēk prie kiaulienos. Supiaustyk į mažus šmotelius 2 svaru jautienos, sudēk į puodą su kiauliena ir cibuliais ir užpilk kiek nori verdančio vandenio. Pridēk druskos ir pipirų pagal skonį ir viryk povaliai per valandą ir pusę. Tada pridēk 6 bulves suraikytas plonai. Viryk iki bulvēs bus minkštos.

Tada išmaišyk du šaukštu miltų truputyje vandens ir į-maišyk į šutinį. Nuimk nuo ugnies ir padēk ant stalo. Skanus ir pigus valgis.

Airių šutinys.

2 svaru avienos, 4 svarus bulvių (2 kvortas), 1 didelį cibulį, druskos ir pipirų pagal skonį. Nulupk ir supiaustyk bulves į riekutes. Šukapok cibulį ir supiaustyk mēsą į mažus šmotelius. Ištaukuok apačią puodo, ir uždēk eilę bulvių, truputį cibulių ir eilę mēsos. Apiberk trupučiu druskos ir pipirų. Tada vēl uždēk eilę bulvių, mēsos ir taip toliau iki viskas sudēta. Galutinai užpilk 2 puoduku štlto vandens. Uždengk puodą ir viryk bent dvi valandas.

"Hominy" ir jautiena.

Užvirink $1\frac{1}{2}$ kvortų vandens; pridēk šaukštuką druskos ir du puoduku "hominy", kuri buvo pamerkta per naktį. Viryk dubeltame puode per 4 valandas arba be ugnies virtuvēj per naktį. Šis surašas padaro 5 puodukus. Šį surašą galima padidinti ir užtektinai išvirti įvairiais budais del kelių valgių. "Hominy" yra labai gera, vartojant su džiovinta arba iš blētų arba šviežia žiuvimi arba mēsa ir atlikusios daržovēs gali buti vartojamos.

II.

5 puodukus išvirtos "hominy"	Vieną ketvirtdalį svaro džiovintos jautienos
4 bulves	2 puoduku pieno
2 puoduku morkvų	2 valgomu šaukštu taukų.
1 šaukštuką druskos	

2 valgomu šaukštu miltų.

Ištarpink taukus, įmaišyk miltus, pridēk šaltą pieną ir gerai sumaišyk. Virink iki bus tiršta. Supiaustyk bulves ir morkvas į mažus šmotelius, sumaišyk su visais kitais daiktais, sudēk į ištaukuotą bliudą ir kepk vieną valandą.

Šie valgiai suteikia visas penkias maisto rušįs. Kožnas užtenka pietams del šeimynos penkių ypatų. Valgyk juos su duona ir su vaisiais arba marmaliadu (džele) kaipo užsigardavimą. Tada turēsi visas penkas rušis maisto, kurių jusų kunui reikia.

Jautiena ir ryžiai.

Sukapok užtektinai šaltos atlikusios jautienos, kad padaryti 2 puoduku. Ištarpink puode arba gilioj skauradoje šmotą sviesto taip didelį, kaip kiaušinis. Kuomet sviestas pradės net parusti, pridėk cibulį supiaustytą į riekutes ir viryk svieste iki pagels. Tada įmaišyk 2 dideliu šaukštu miltų ir 1 puoduką verdančio vandenio. Gerai išmaišyk; kuomet bus gerai paviręs, pridėk mėsą. Leisk kartą gerai užvirti, pridėk pagal skonį druskos ir pipirų.

Turėk gatavą kiek nori išvirtų karštų ryžių, ant torielkos. Užpilk mėsą ant šių ryžių ir padėk ant stalo. Ryžių turėtų but daugiau negu mėsos.

Labai sotus ir pigus valgis.

Prikimšta jautiena.

1 svarą jautienos (round steak), mėsa turi buti lygio storio. Nupiauk taukus. Sumaišyk 4 didelius šaukštus duonos trupinių ½ šaukštuko druskos, vieną aštundalį šaukštuko (žiupsniuką) pipirų; pusę šaukštuko sutrintų šalavijų, 1 šaukštuką sukapotų cibulių. Pridėk gana pieno sušlapinti mišinį. Nušluostyk jautieną su šlapiu čystu audeklu, užtėpk virš paduotą mišinį lygiai ant mėsos, suvyniok ir surišk ją. Tada susiuk galus, kad košė neišbėgtų. Įdėk į blėtą kurioj paprastai kepama višta ar taip dideli šmotai mėsos, ir pripilk blėton truputi vandenio. Kepk apie tris bertainius valandos, tankiai apliedama mėsą skystimu. Reikia valgyti su obuolių koše.

Jautiena su pakepinta duona.

Įdėk į skauradą 1 didelį šaukštą sviesto ir vieną labai smulkiai supiaustytą cibulį. Spirgink iki cibulis bus pajuodęs. Tada pridėk 2 šaukštu dažalo (gravy) atlikusio nuo kepinimo jautienos ar kitos mėsos ir 1 puoduką verdančio vandens. Pridėk du puoduku sukapotos atliekamos kepintos jautienos, žiupsniuką sausos muštardos, pipirų ir druskos pagal skonį. Leisk užvirti, tada pridėk

šaukštą mlitų ar"corn starch,"išleisto truputyj drungno vandens. Padēk skauradą ant vieteos kur ugnis neperdaug karšta ir virink apie pusvalandį.

Kuomet bus gatava, išpilk mēsą ant tam tikrai pritaisytos (džiovintos — toasted) duonos riekučių ir padēk ant stalo. Labai skanus valgis.

Prikimšta avies mentē.

Sumaišyk 1 puoduką baltos duonos trupinių su puse puoduko ištirpinto sviesto, 1 gerai išplaktu kiaušiniu, sultimi 1 citirnos, 1 dideliu šaukštu sukapotų petruškų, arbatiniu šaukštuku druskos ir ½ arbatinio šaukštuko pipirų. Išēmus kaulą iš avies mentēs pripildyk virš paduota koše, užsiuk, įdēk į didelę blētą su trupučiu verdančio vandens. Kepk vidutiniai karštame pečiuje, tankiai aplaistydama vandeniu iš blētos. Kuomet bus iškepus, išimk mēsą, tada nuimk taukus nuo skystimo blētoje. Įmaišyk truputi miltų į skystimą, ir kuomet padēsi ant stalo, apipilk patirštintu skystimu.

Mēsa su daržovēmis.

Sukapok bile kokios atliekamos šaltos mēsos ir lygiai šaltų virintų bulvių. Sukapok 2 ar 3 cibulius ir sumaišyk su bulvēm ir mēsa, įdedant druskos ir pipirų pagal skonį. Sudēk į blētą ir uždēk ant viršaus keletą plonų šmotų lašinių. Kepk pečiuje iki viršus parus. Vieton cibulių, galima vartoti tiek pat virintų morkvų kaip bulvių.

Kopustai su mēsa ir ryžiais.

Gerai sumaišyk puoduką bile kokios šaltos sukapotos mēsos ir 1 puoduką šaltų išvirtų ryžių. Pridēk druskos ir pipirų pagal skonį. Atsargiai nuimk keletą lapų nuo kupusto galvos ir įmetus juos į verdantį pasudintą vandenį viryk dvi ar tris minutas. Išimk lapus. Ant kiekvieno lapo uždēk kelis šaukštukus mēsos, sumaišytos su ryžiais. Suvyniok lapą aplink mēsą ir surišk su šniuru. Įdēk į verdantį vandenį ir viryk apie 10 minutų. Iš šio surašo galima padaryti 6 bulkes.

Galima virinti cibulį tame pat vandenyje su bulkelēmis. Išēmus bulkeles, pridēk apie pusę puoduko saldaus pieno prie likusio skystimo, patirštink su miltais ir aplink jį keletą riekučių padžiovintos (toasted) baltos duonos, kurią padēk ant stalo su kopustų bulkelēmis.

Sukapota mēsa ir ryžiai.

Išplak vieną puoduką ryžių ir sudēk į puodą kartu su 1 cibuliu, sukapotu į šmotelius, 1 šaukštuku druskos ir vienu svaru by kokios sukapotos žalios mēsos (hamburg steak ypač gera); pridēk 6 puodukus verdančio vandens. (Norint, galima pridēti ir biskį pipirų, pagal skonį). Leisk povaliai virti, neuždengus, ir tankiai maišyk kad neprisviltų. Vertētų virti per valandą ir pusę, jeigu povaliai virsi, t. y. ant nelabai karštos ugnies. Kuomet vanduo jau bus kuone nuviręs, nuimk nuo ugnies, uždengk ir padēk ant užpakalio pečiaus, kur dar vis gana šilta. Tegul ryžiai ir mēsa dar čia pastovi kokį pusvalandį.

Kiauliena itališku budu.

Perleisk per kapojamą mašinēlę užtektinai kiaulienos, kad butų du puodukai. Įmaišyk truputį pipirų ir druskos, 1 šaukštuką sukapoto cibulio ir ¼ šaukštuko sutrintos šalavijos (sage). Užpilk karšto vandens ant 1 puoduko duonos trupinių, nusunk dručiai ir tada sumaišyk trupinius su mēsa. Pridēk vieną gerai išplaktą kiaušinį. Padaryk iš mišinio mažus pyragaičius — bulkeles. Įvoliok į kornų miltus ir kepk karštuose taukuose, apversdama, kad butų gerai parudę ant abiejų šonų.

Kiauliena su bulvēm ir obuoliais.

Apiberk šlaunį kiaulienos su pipirais ir druska ir kepink per dvi valandas, tankiai aplaistydama su nuvarvējusiais riebalais, pridēdama truputi karšto vandens, jeigu bus reikalinga. Kuomet mēsa bus pusiau iškepus apdēk aplink mēsą saldžių bulvių (sweet potatoes) nuluptų ir

supiaustytų į pusę. Apiberk bulves trupučiu cukraus. Kuomet bulvės bus pakepę kokią 20 minutų, padėk aplink mėsą eilę raudonų obuolių, kurių šerdįs yra išimtos ir kurie yra nuplauti, bet nenulupti. Kepk iki mėsa, bulvės ir obuoliai bus gerai iškepę, nuolat aplaistydama taukais. Padėk mėsą į didelę pailgą torielką, ir apdėk aplinkui bulves ir obuolius ir padėk ant stalo. Iš nuvarvėjusių riebalų, kurie yra likę blėtoje, padaryk dažalo. Jeigu per riebus, tai nuimk dalį riebumos. Patirštink dažalą su miltais.

Lašiniai ir bulvės.

Nułupk ir supiaustyk užtektinai bulvių, kad pripildytų du puoduku. Tada iškepk ant skaurados 4 šmotukus (riekutes) lašinių. Sudėk lašinius, bulves ir 1 supiaustytą cibulį į puodą, užpilk vandeniu ir leisk virti iki bulvės bus minkštos. Tada pridėk puskvortę pieno, truputį druskos ir pipirų ir vėl paviryk. Valgyk dar karštą. Šis surašas užtektinai del dviejų ypatų. Del 4-5, reikia visko du syk tiek daryti.

Kumpis ir bulvės.

Sukapok į mažus šmotelius atliekamą kumpį idant turėti bent 1½ puoduko. Supiaustyk šaltų virintų, ar keptų bulvių irgi apie 1½ ar 2 puoduku. Sumaišyk valgomą šaukštą ištarpinto sviesto ir 1 valgomą šaukštą miltų, pamažu įmaišyk 2 puoduku karšto pieno. Gerai išmaišyk ir įdėk druskos ir pipirų pagal skonį. Ištaukuok lėkštą bliudą ir įdėk eilę bulvių, užpilk biskį pieno. Tada vėl eilę bulvių ir tap toliau iki viskas suvartota. Ant viršaus uždėk eilę krekių ar duonos trupinių ir keletą šmotelių sviesto. Kepk karštame pečiuje.

DARŽOVĖS.

Kopustai su pienu.

Supiaustyk į riekutes vieną mažą kopusto galvą. Išplauk ir įdėk į puodą, su kaip tikužtektinai vandenio, kad apsemtų. Viryk povaliai iki kopustai bus visai minkšti. Tada nusunk ir pridėk gana pieno, kad apsemtų. Druskos ir pipirų pagal skonį. Pridėk diktoką šmotą sviesto. Reikia valgyti karštą.

Žali kopustai.

Reikia supiaustyti labai plonai mažą galvą kopusto, sumaišyti su 1 sukapotu raudonu arba žaliu točpipirių.

Padėk šalton vieton, ir tuo tarpu išplak trynius 3-jų kiaušinių, sumaišyk su ½ šaukštuku sausos muštardos, 2 dideliais šaukštais cukraus, ½ šaukštuko druskos, 3 valgomais šaukštais sviesto ir 5 valgomus šaukštus uksuso. Viryk šitą mišinį viršuje dubeltavo puodo iki bus tirštas. Leisk atšalti ir tada užpilk ant supiaustytų kopustų.

Prikimšti kopustai.

Nuimk atsargiai lapus nuo kupusto glavos ir viryk iki pradės buti minkšti (arba bus pusiau gatavi). Tada nusunk vandenį ir atsargiai išimk kopusto lapus, žiurėdama, kad nesudraskytai.

Turėk gatava kiek nori šaltos išvirytos mėsos. Kol kopustai verda, sukapok šią mėsą ir sumaišyk su lygiai tiek duonos trupinių. Pridėk druskos ir pipirų pagal skonį, biskį sviesto ir vieną, du, ar tris (pagal mėsos daugumą) grai įplaktus kiaušinius. Tada įmaišyk sukapotus mažesnius kopusto galvos lapus prie mėsos ir trupinių.

Dabar uždėk po keletą šaukštų šios košės ant kiekvieno kopustų lapo ir atsagiai suvyniok, galutinai aprišdama lapus šniureliais, kad nepasileistų.

Sudėk į karštą vandenį ir viryk iki lapai bus minkšti; tada padėk kopustus ant stalo.

Kopustai ir kiaušiniai.

Virink mažą kopusto galvą iki bus minkšta. Nusunk ir leisk stovėti keletą valandų. Tada smulkiai sukapok, pridėk pipirų ir druskos pagal skonį, 1 didelį šaukštą ištarpinto sviesto, 3 gerai išplaktus kiaušinius ir pusę puoduko gero pieno arba lengvos smetonos. Ištarpink 1 didelį šaukštą sviesto paliavotoj skauradoj, įdėk mišinį ir maišyk iki bus parudęs. Tada gražiai išimk ant karštos torielkos. (Geriausiai apvožti skauradą ant didelės torielkos, kad kiaušinienė čiela butų). Pagražink mažais šmoteliais petruškų (nors tas, suprantamai, ne butinai reikalinga) ir padėk ant stalo.

Kepti kopustai.

Supiaustyk drutą mažą galvą kopusto ir viryk iki bus minkšta, pasudintame vandenyje. Kuomet kopustai baigia virti, įdėk 2 valgomu šaukštu sviesto į mažą paliavotą puoduką. Kuomet sviestas išsileis, įmaišyk 2 valgomu šaukštu miltų. Kuomet gerai išmaišei, pridėk puoduką šviežio pieno; virink iki pradės buti tiršta. Tada pridėk po ketvirtdalį arbatinio šaukštuko druskos is sausos muštardos. Tada du kiaušiniu tryniu, gerai išplaktus. Nuimki nuo ugnies ir įmaišyki du stipriai išplaktu kiaušinio baltimų.

Dabar nusunk kopustus, ir įdėk eilę jų į sviestuotą bliudą. Apipilk virš paduotu dažalu, tada vėl eilę kopustų, vėl dažalą iki viskas sudėta. Viršutinė eilė turi buti dažalo. Kepk vidutiniai karštame pečiuje pusę valandos. Padėk ant stalo dar karštą.

Paspirginti kopustai.

Supiaustyk šmotą pasudintų lašinių į mažus šmotelius ir spirgink iki visi taukai visai išsileis, tik spirgučiai liks. Kol lašiniai spirga, sukapok arba perleisk mažą kopusto galvą per sukapojančią mašinėlę. Sudėk sukapotus kopustus į karštus lašinių riebalus, pridėk pagal

skonį druskos ir pipirų ir spirgink, nuolat maišydama iki kopustai bus parudę. Tada išpilk kopustus iš skaurados ant karštos torielkos ir padėk ant stalo.

Geras budas sutaisyti kopustus.

Paimk drutą galvą kopusto, nuplauk ir numesk suvytusius lapus. Nulenk atgal keturis ar penkis iš išlaukinių lapų, bet nenulaužk. Su aštriu peiliu išpiauk vidurį galvos, palikdama tik apačią ir sieną išlaukinių lapų. paimk 1 puoduką šaltos virytos mėsos, sukapotos į šmotelius, 1 puoduką supiaustytų bulvių, 1 poduką supiaustytų morkvų. Sumaišyk ir pridėk užtektinai kopustų, kad pripildyti kopusto galvą.

Pridėk druskos pagal skonį, (truputį pipirų, jeigu nori) ir keletą didelių šaukštų ištarpinto sviesto. Pripildyk kopusto galvą, įdėdama košę, dručiai. Dailiai apdengk išlaukiniais lapais ir įrišk į šmotą reto balto audeklo (cheese cloth). Įdėk į puodą su nepardaug vandens uždengk ir viryk iki bus gatava. Tada nusunk, išimk iš audeklo ir padėk ant stalo.

Kopustai su pienu ir krekėm.

Supiaustyk tris svarus kopustų labai smulkiai. Sudėk į puodą, pridėk šaukštuką druskos ir užtektinai vandenio, kad apsemtų. Uždengk puodą ir įdėk į vidurį pečiaus. Kepk iki bus minkšti, maišydama kopustus kokius du kartu laike kepimo. Išimk iš pečiaus, nusunk vandenį, tada pridėk gana pieno, du kaupinu šaukštu sviesto, druskos ir pipirų pagal skonį. Išvaliok keturias krekes, (crackers), sumaišyk su kopustais. Uždėk ant pečiaus ir leisk užvirti. Tada nuimk ir padėk šilton vieton, kad stovėtų kokį pusvalandį prieš valgant.

Kaip raugti kopustus.

Reikia pirmiausia gauti gerą statinę, ir persitikrinti, kad joje nesirada nē mažiausios skylutēs, kad skystimas niekur nebēgtų. Tada surask du ar tris didelius akmenius, įkaitink juos pačiuje padedant tiesiog ant ang-

lių. Akmenįs turi Luti net raudoni. Sudėk akmenis į statinę, užpilk šaltu vandeniu ir uždengk statinę, tegul garu šutinasi. Kaip akmenįs bus jau atšalę, išimk juos ir gerai išmazgok statinę su karštu vandeniu. Mazgok su šepečiu. Tada išplauk statinę kelis kartus su karštu vandeniu Tada supiaustyk kiek nori kopustų. Pirmiausia uždėk eilę druskos ant dugno statinės, paskui eile kopustų, eilę druskos, eilę kopustų ir taip toliau. Užtenka po gerą saują druskos ant kožnos kopustų eilės. Jeigu norisi galima užbarstyti ir kmynų bei spalgenų uogų. Tas kiek pagerina skonį.

Reikia kiekvieną eilę kopustų gerai sugrusti ir tol grusti kol vanduo atsiranda. Kaip viskas gatava, padėk statinę virtuvėje (tik ne prie pečiaus, nes kopustai pagenda) ir laikyk čielą savaitę. Po dviejų dienų, uždėk čystą dugną ar taip lentą ant kopustų ir ant viršaus uždėk akmenį ir lazda išdurk skyles kopustuose, kad kartumas išeitų. Tada padėk į šaltą vietą sklepe ar kitur. Jei nori, kad kopustai butų geri. kartą padėjus į šaltą vietą, čystai juos užlaikyk. Nuimk kas savaitė dugną ir akmenį, nuplauk, ir nuimk pelėsius.

Kiaušiniai ir tomatės.

Paimk kiek nori didelių, gražių tomačių. Nupiauk viršų ir išimk vidurį — tomatė turi išrodyti kaip puodukas. Į kiekvieną tomatę išleisk žalią kiaušinį. Pridėk pipirų ir druskos pagal skonį. Ant viršaus uždėk truputį išsviestuotų duonos trupinių. Uždėk po šmotuką sviesto ant kožnos tomatės. Kepk apie 10 minutų labai karštame pečiuje.

Tomačių viršus ir vidurį sumaišyk su trupučiu vandens ir išvirink. Tada apipilk aplinkui iškeptas tomates.

Barščiai su sviestu.

Viryk čielus barščius iki bus minkšti. Tada nulupk žieves, sukapok su peiliu, uždėk nemažai sviesto, druskos, pipirų pagal skonį ir truputį cukraus. Padėk ant stalo dar karštus.

Sukapotos daržovēs.

½puoduko morkvų	2 šaukštuku galvijo taukų
1 puoduką bulvių	¼ puoduko pieno arba karšto vandens.
½ puoduko ropių	2 šaukštuku sukapotų cibulių.
2 puoduku kopustų	Druskos ir pipirų.
1 puoduką barščių	

Daržovēs turi buti išvirtos ir sukapotos į mažus šmotelius. Gerai sumaišyk daržoves, cibulius ir druską bei pipirus ir pieną. Ištarpink taukus škauradoje. Kuomet bus labai karšti, sudēk daržoves, uždengk ir povaliai kepk kokį pusvalandį.

Daržovių kotletai.

6 dideles bulves	Truputį petruškų
3 cibulius	Krekių trupinių
12 mažų morkų	Kiaušinį
4 mažos ropēs	Taukų (bile riebuma bus gerai)

Išviryk 6 dideles bulves, sugrusk, pridēk biskį sviesto, druskos ir pipirų ir karšto pieno. Sukapok 3 cibulius, pakepink biskį ir sumaišyk su bulvēm. Turēk išvisur atskirame uode morkvas ir ropes. Sukapok ir pridēk prie bulvių. Pridēk sukapotas petruškas ir druskos bei pipirų pagal skonį. Leisk atšalti. Tada sudaryk į mažas kotletas, pavilgink į išplaktą kiaušinį, tada į sutrintus krekių trupinius, kepink karštuose taukuose iki parus.

Rugščios morkvos.

Nusunk ir supiaustyk į riekutes 6 morkvas. Sudēk į puodą ir užpilk 2 puoduku šviežiai verdančio vandens. Pridēk šaukštuką druskos, šaukštuką cukraus ir 4 gvaizdikus (colves). Viryk pusę valandos.

Įdēk 1 didelį šaukštą sviesto į atskirą puodą ir leisk pastovēti ant ugnies iki parus. Tada pridēk nusunktas morkvas. Gerai išmaišyk, kad morkvos butų visos išsviestuotos. Tada pridēk vandenį, kuriame morkvos virē (jo turētų buti vienas puodukas). Pridēk vieną šaukštu-

ką uksuso ir vieną didelį šaukštą miltų, išmaišyk su trupučiu vandens. Uždēngk ir viryk 5 ar 10 minutų. Padēk ant stalo kol karšta.

Iškeptos ropēs.

Nuplauk keletą ropių ir perpiauk per pusę. Sudēk į bliudelį, kuris nebijosi karščio, užpilk truputį pieno, apibarstyk mažais šmoteliais sviesto ir pridēk pagal skonį druskos ir pipirų. Kepk iki bus visai minkšti. Kuomet bus iškepę, apipilk šiuo mišiniu: išleisk didelį šaukštą sviesto, įmaišyk į jį pusę arbatinio šaukštuko sausos muštardos ir truputį druskos ir pipirų.

Morkvos ir ropēs.

Virink kiek nori ropių ir morkvų iki bus visai minkštos. Tada nusunk ir sugrusk į košę. Vartok daugiau morkvų negu ropių. Pridēk gana didelį šmotą sviesto ir druskos ir pipirų pagal skonį. Padēk ant stalo labai karštą.

Smetonuotos ropēs.

Nulupk ropes ir supiaustyk į mažus, keturkampius šmotelius. Viryk truputį pasudintame vandenyje iki bus minkštos, tada nusunk ir pridēk užtektinai pieno, kad apsemtų ropes. Sumaišyk šaukštą miltų ir šaukštą sviesto. Pridēk prie ropių. Viryk ropes vieną ar dvi minutas. Tada pridēk šaukštuką smulkiai sukapotų petruškų.

Smetonuoti barščiai.

Nuplauk ir virink 8 barščius iki bus minkšti. Tada išimk barščius ir sudēk į šaltą vandenį. Atsargiai nulupk tada supiaustyk į mažus keturkampius šmotelius.

Sumaišyk du valgomu šaukštu sviesto (arba taukų) su 2 šaukštais miltų. Įmaišyk pusę puoduko šilto vandens. (Galima vartoti tą vandenį kuriame barščiai virē). Pridēk du šaukštu smetonos, du šaukštu uksuso, du arbatiniu šaukštuku cukraus, pipirų ir druskos pagal skonį. Gerai sumaišyk ir paviryk kokias dvi minutas, nuolat maišydama. Užpilk ant barščių ir padēk ant stalo.

Smetonuoti cibuliai.

Nulupk žieves nuo 1 kvortos cibulių; sudēk cibulius į verdantį vandenį ir viryk 10 minutų. Tada nusunk, vēl apipilk šviežiu verdančiu pasudintu vandeniu ir viryk iki bus minkšti. Tada gerai nusunk. Ištarpink 3 valgomus šaukštus sviesto, sumaišyk su trimi šaukštais miltų ir povaliai įmaišyk 1½ puoduko gero saldaus pieno. Pridēk druskos ir pipirų pagal skonį ir maišyk iki mišinys bus lygus ir smetuonuotas. Pridēk cibulius. Padēk puodą virš verdančio vandens (geriausia turēti dubeltavą puodą), ir leisk stovēti apie 20 minutų pirm padējimo ant stalo.

Cibuliai ir duonos trupiniai.

6 cibulius	pieno
duonos trupinių	druskos.
sviesto	pipirų.

Kaip daryti: Suraikyk cibulius, nuēmus odą ir viryk juos verdančiame vandenyje apie 10 minutų. Tada nusunk. Ištaukuok arba išsviestuok molinį bliudelį. Įdēk eilę cibulių, tada eilę baltos duonos trupinių. Apibarstyk druską ir pipirais; uždēk kelis mažus šmotelius sviesto ir užpilk truputį saldaus pieno. Tada uždēk naują eilę cibulių, trupinių ir taip toliau. Viršutinē eilē turi buti trupinių. Kepk iki trupiniai bus gražiai parudę.

"Butter beans" ir suris.

2 kvortas "butter beans"	½ puoduko sutarkuoto amerikoniško surio
Druskos ir pipirų	Truputį sviesto.
Saldaus pieno (arba smetonos)	

Nuimk galus šabelbonų ankščių; sulaužyk kožną ankštį į tris ar keturis šmotus. Viryk pasudintame verdančiame vandenyje iki bus minkšti. Tada nusunk šabelbonus, sudēk į molinį ar paliavotą bliudą, pridēk pipirų ir druskos agal skonį, 4 valgomus šaukštus pieno arba smetonos ir ½ puoduko amerikoniško surio, sutarkuoto.

Gerai sumaišyk, apiberk viršų suriu ir šen ir ten uždēk sviesto šmotelius. Kepk karštame pečiuje iki suris ištirps.

Kornai ir tomatēs.

1 blētą kornų
2 puoduku suraikytų tomačių
½ puoduko maišytų taukų ir sviesto
½ puoduko duonos trupinių
2 šaukštuku cukraus
Druskos ir pipirų pagal skonį
žiupsniuką raudonų pipirų.

Sumaišyk viską, sudēk į ištaukuotą bliudą, apdengk su duonos trupiniais, sumiašytais su ištarpintu sviestu. Kepk vidutiniai karštame pečiuje apie pusę valandos.

Keptas arbuzas.

1 jauną arbuzą (sqush)
2 kiaušiniu
2 puoduku saldaus pieno
žiupsniuką druskos
žiupsniuką cinamonų ir nutmego
Cukraus pagal skonį.

Reikia nupirkti dar jauną vasarinį arbuzą (**Summer** squash). Jeigu arbuzas yra minkštas, tai nereikia numti lupynos, nē sēklų išimti. Jei arbuzas yra drutas ir labai geltonas, tai nuskusk ir išimk dideles sēklas. Viryk tyrame vandenyje iki bus visai minkštas. Tada perleisk per kapojamą mašinēlę jei turi, o jei ne, tai taip sugrusk. Pridēk gerai išplaktus kiaušinius, pieną, druską, cinamonus, nutmeg ir druską. Pasaldink pagal skonį. Kepk giliame bliude.

Šis valgis yra labai geras ypač del vaikų.

Džiovinti žirniai su ryžiais ir tomatēms.

1½ puodukų ryžių
2 puoduku džiovintų žirnių
6 cibulius
1 valgomą šaukštą druskos
Vieną ketvirtdalį šaukštuko pipirų
2 puoduku tomačių (šviežių arba iš blētų).

Pamerk žirnius per naktį dviejose kvortose vandens. Viryk tame pačiame vandenyje iki bus minkšti. Pridēk ryžius, cibulius, tomates ir druską bei pipirus ir viryk 20 minutų.

Kepti žirniai.

Reikia pamerkt per naktį pusę kvortos džiovintų čielų žalių žirnių. Ant rytojaus, truputį pavirink, iki bus bent kiek minkštesni. Tada į gilų molinį puodą (bean pot) įdėk tris ketvirtdalis svaro sudytų lašinių (salt pork). Pridėk nusunktus žirnius, arbatinį šaukštuką druskos, vieną ir pusę arbatinio šaukštuko sausos muštardos ir 2 šaukštuku cukras. Apipilk verdančiu vandeniu, uždengk ir kepk viduryje pečiaus visą dieną arba bent 7 ar 8 valandas.

Žali žirniai.

Yra laikas kuomet galima gauti žalių žirnių su ankštimis, prieinamom kainom. Reikia gauti taip šviežiai surinktus žirnius kaip galima. Nuplauk ankštis. Išlukštink žirnius. Turėk vieną puoda verdančio vandens ir vieną puodą labai šalto vandens. Taipgi turėk gatavai sterilizuotas bonkas. Sudėk žirnius į ploną, retą, čystą audeklą, padarant it maišuką. Įkišk audeklą su žirniais į verdantį vandenį ir palaikyk 2 minutas. Tada išimk iš verdančio vandens ir greitai įmerk ir vėl greitai išimk iš šalto vandens. Išimk sterilizuotas bonkas iš vandenio, kuriame jos virė. Pripildyk jas žirniais. Įkiekvieną bonką įdėk 1 šaukštuką druskos ir tada apipilk čystu verdančiu vandeniu, iki bėgs per viršų. Uždėk guminį ritinuką ir lengvai užsuk dangtį. Jei stiklinis dangtis, uždaryk vieną dratinį lanką. Sudėk bonkas ant lentynaitės boileryje ir apipilk karštu vandeniu, kuomet vanduo pradės virti, leisk virti 2 valandas.

Bulvės pagal airišką surašą.

1½ šaukštų miltų

1 šaukštą taukų

¾ puoduko pieno

¼ šaukštuko pipirų

2 puoduku supiaustytų, išvirtų bulvių

1 šaukštuką druskos

1 išvirtą ir sukapotą "green pepper"

1 išvirtą sukapotą cibulį

½ puoduko sutarkuoto amerikoniško surio.

Sudēk į skauradą miltus ir taukus ir pakepink. Tada povaliai pridēk pieną; pridēk druską ir pipirus ir viryk, nuolat maišant iki patirštēs. Pridēk bulves, "green pepper," cibulį ir sūrį. Sumaišyk viską, tada sudēk į ištaukuotą bliudą ir kepink pečiuje iki parus.

Bulvių kugelis.

6 vidutinio didžio bulves	žiupsniuką pipirų
1 kiaušinį	1 šaukštuką cinamonų
1 šaukštuką druskos	1½ valgomų šaukštų riebalų.

Sutarkuok bulves, ir jeigu nori, įtarkuok ir pusę mažo cibulio. Gerai išplak kiaušinį ir pridēk prie bulvių, taipgi druską, pipirus ir cinamonus. Viską gerai išplak ir tada pridēk riebalų. Ištaukuok paliavotą bliudą ir įdēk kugelį, uždēdama truputi taukų ant viršaus. Kepk vidutiniai karštame pečiuje per apie ¾ valandos.

Prikimštos tomatēs.

Sukapok bile kokios išvirtos šaltos mēsos, pridēk sukapotų cibulių ir petruškų pipirų ir druskos pagal skonį ir baltos duonos trupinių. Gerai sumaišyk.

Nupiauk ritinuką nuo viršaus tomačių ir išimk minkštimus. Prikimšk tomates viršpaduotu mišiniu ir uždengus viršų nupiautų ritinnukų, sudēk tomates į blētą, kurioj bus įpilta truputis karšto vandens. Aplink tomates sudēk išimtus tomačių minkštimus. Kepk iki tomatēs bus minkštos.

Reikia dēti apie tiek pat duonos trupinių kiek mēsos.

Makaronai ir tomatēs.

Sulaužyk makaronus į mažus šmotelius iki turēsi pilną puoduką. Tada nuplauk ir sudēk į pasudintą vandenį dubeltame puode. Viryk iki makaronai bus minkšti. Tada gerai išsviestuok lēkštą bliudą ir įdēk eilę makaronų; lengvai apibarstyk pipirais ir uždēk eilę tomačių (iš blētos). Padēk ant tomačių keletą šmotelių sviesto ir leng-

vai apiberk druska ir pipirais (reikia labai mažai dėti.) Tada uždėk vėl eilę makaronų, vėl tomačių iki bliudas bus arti pilnas. Išvoliok arba taip smulkiai sutrupink 5 ar 6 krekes, gerai sumaišyk su ištarpintu sviestu ir uždėk ant viršaus bliudo. Kepk pečiuje per 15 ar 20 minutų.

Makaronai su tomatėms.

Išvirink 1 puoduką sulaužytų makaronų kaip pažymėta pirmame mišinyje, dedant truputį daugiau druskos ir verdančio vandens.

Atidaryk blėtą gatavos tomačių sriubos (Cambell's arba Snyder's tomato soup — po 10 c. už blėtą yra geriausios — ypač Campbell's). Leisk sriubai užvirti; pridėjus vieną puoduką verdančio vandens. Tada įmaišyk makaronus į sriubą ir leisk pavirti kelias minutas, nuolat maišant.

Pastarnokų košė.

Numazgok ir nuskusk kiek nori pastarnokų. Supiaustyk į nedidelius šmotelius ir virk iki bus minkšti. Tada nusunk, sugrusk, pridėk truputi saldaus pieno, šmotą sviesto, pipirų ir druskos pagal skonį. Padėk ant stalo kada dar karšti.

Holandiečių budas bulves kepti.

Paimk kiek nori bulvių, maždaug to pat didžio, nulupk ir tada padaryk skylę per vidurį kiekvienos bulvės. Per šias skyles pervcrk po "frankfort" dešrukę. Įpilk biskį verdančio vandens į lėkštą blėtą, sudėk bulves ir dešras. Ant kiekvienos bulvės uždėk riekutę rukytų lašinių. Kepk iki viskas bus minkšta, laiks nuo laiko aplaistydama skystimu, kuris randasi bliude. Išimk bulves ir padėk ant stalo dar labai karštas.

Pienės (Dandelions) ir lašiniai.

Gerai išplauk pusę peko pienių lapų ir tada sudėk į puodą, užpilk verdančio vandens, kad apsemt;. Viryk 10 minutų, nusunk, vėl sudėk į puodą ir užpilk šviežio ver-

dančio vandens, kad vos apsemtų. Įdėk 1 svarą lašinių, 2 smulkiai supiaustytu cibuliu, šaukštą druskos ir mažą žiupsnelį raudonų pipirų. (Kaip tik ant galo šaukštuko). Uždengk ir viryk iki lašiniai ir lapai bus minkšti ir beveik sausi. Sudėk pienes ant karštos torielkos, apdėk plonai suraikytais lašiniais ir padėk ant stalo. Reikia valgyti su šutintom bulvėm.

Spinakai su sviestu.

Nuplauk 1 peką spinakų keleriuose vandeniuose, sudėk į puodą tik su tuo vandeniu, kuris liko ant lapų, viryk povaliai iki lapai bus minkšti, tada nusunk, sukapok smulkiai ir pridėk pipirų ir druskos pagal skonį.

Ištarpink vieną trečdalį puoduko sviesto, pridėk sultis 2 citrinų ir ¼ šaukštuko paprikų (vengriškų pipirų). Užvirink ir tada užpilk ant spinakų.

Holandiečių mišinys.

6 morkvas	½ šaukštuko cukraus
6 cibulius	¼ šaukštuko pipirų
6 bulves	½ puoduko taukų arba sviesto
1 šaukštuką druskos	½ puoduko pieno

Viryk morkvas ir cibulius viename puode, o bulves kitame iki bus minkštos. Tada nusunk, sumaišyk ir sugrusk. Pridėk druską, cukrų, pipirus, taukus ir pieną. Gerai sumaišyk ir padėk ant stalo dar karštus. Jei nenori taip greitai padėti ant stalo, įdėk į pečių, palikdama atdaras duris.

Žirniai, ryžiai ir tomatės.

1½ puoduko ryžių	1 valgomą šaukštą druskos
2 puoduku džiovintų žirnių	¼ šaukštuko pipirų
6 cibulius	2 puoduku tomačių (šviežių arba iš blėtų).

Pamerk žirnius per naktį dviejose kvortose vandens. Viryk tame pačiame vandenyje iki bus minkšti. Paskui

pridėk ryžius, cibulius, druską, pipirus ir tomates. Viryk nuo 20 iki 30 minutų.

Šis valgis yra taip maistingas, kad daugiau nieko prie jo nereikia kaip tik duonos ir jeigu nori kavos arba arbatos ir šmotelį kokio nors pyrago. Tas surašas yra užtektinai dėl 5 ypatų.

Bulvių dešraitės.

2 puoduku išvirintų, sugrustų bulvių
2 puoduku išvirtos sukapotos mėsos
2 kiaušiniu, gerai išplaktus
3 šaukštukus druskos
¼ šaukštuko pipirų
Kokių nors taukų.

Sumaišyk bulves, mėsą, pipirus ir druską. Pridėk išplaktus kiaušinius. Sudaryk į mažas dešraites, įvoliok į miltus ir sudėk į ištaukuotą blėtą, uždedant po šmotelį lašinių arba truputį taukų ant kožnos dešraitės. Kepk gana karštame pečiujė iki dešros parus.

Galima vartoti žuvį vieton mėsos.

Žirniai ir morkvos.

3 puodukai morkvų
3 puodukai suskaldytų žirnių (split peas)
½ puoduko pieno
Druskos, pipirų ir sviesto.

Pamerk 2 puodukus žirnių per naktį Ant rytojaus viryk 2 valandas (vertėtų buti suvirš 3 puodukai, kuomet išvirs). Supiaustyk morkvas į mažus šmotelius ir viryk pasudintame vandenyje ½ valandos. Nusunk žirnius ir sugrusk. Pridėk druskos ir pipirų pagal skonį ir truputį sviesto. Pridėk nusunktas morkvas ir ½ puoduko pieno. Gerai sumaišyk, leisk pastovėti truputį pečiuje ir padėk ant stalo.

Kepti lešiai (lentils).

2 puodukus lešių
3 uncijas lašinių (salt pork)
½ mažo cibulio
2 puoduku vandens
½ šaukštuko druskos
¼ šaukštuko pipirų.

Perrink ir nuplauk lešius.

Leisk mirkti šaltame vandenyje per naktį. Ant rytojaus nusunk lešius, sudėk į puodą ir apipilk kvortą van-

dens. Kaip vanduo pradeda virti, lešiai iškils į viršų. Išimk juos su sytuku ir sudėk į gilų molinį bliudą arba puodą, kuriame šabelbonai kepami). Pridėk lašinius ir cibulį į vidurį ir užpilk 2 puoduku verdančio vandens, į kurį pipirai ir druska buvo įmaišyta. Kepk vidutiniai karštame pečiuje 4 arba 5 valandas. Lešiai turi buti šlapi ir jei vanduo nuseka, reikia laiks nuo laiko pridėti truputį daugiau vandens.

Kepti šabelbonai. (Beans).

4 puodukus šabelbonų	1 valgomą šaukštą druskos
½ svaro salt pork (surių lašinių)	4 valgomus šaukštus molasses
	šaukštuką sausos muštardos.

Pamerk šabelbonus (bynsus), šaltame vandenyje ir leisk stovėti per naktį. Ant rytojaus nusunk ir išplauk keliuose vandeniuose. Sudėk į puodą, apipilk šaltu vandeniu ir viryk iki bus minkšti. (Neleisk, kad perdaug sušustų arba sutruktų. Bynsai turi buti čieli). Nusunk, nuplauk šaltame vandenyje, sudėk pusę bynsų į tam tikrą bynsams puodą (bean pot. Pridėk druską, molasses ir muštardą. Uždėk ant bynsų "salt pork," kurio skura buvo perpiauta keliose vietose. (Galima vartoti 3 ar 4 didelius šaukštus ištarpintų taukų jei neturi "salt pork," bet bynsai nebuna taip skanųs. Vartojant taukus reikia daugiau ir druskos vartoti). Dabar pridėk reštą bynsų, apipilk verdančiu vandeniu. Uždenk puodą, ir kepk povaliai, t. y. nelabai karštame pečiuje, kokias 8 valandas. Paskutinę valandą, nuimk dangtį. Jei vanduo puode nuverda, daugiau pripilk.

Tai yra labai sotus valgis. Valgant su "brown bread," reikia tik arbatos, kad padaryti pilnai užtektiną valgį del vakarienės.

Šutinti liešukai.

1 puodukas liešukų	4 šaukštus taukų ar aliejaus
½ mažo cibulio	2 šaukštų acto

Išplauk liešukus; mirkink per naktį. Nukošus, užpilk šviežiu vandeniu, virink per kelias valandas iki bus minkšti. Nu-

košk, paliekant vieną puoduką to skystimo. Paspirgink cibulius dvejuose šaukštuose taukų, pridėk du šaukštu miltų, įmaišyk į 1 puoduką likusio skystymo, sudėk liešukus ir atlikusius taukus. Virink 5 minutas, pridėk acto, užbarstyk druską su pipirais, paduok karštus.

Liešukai su ryžiais.

Viryk liešukus taip kaip virš minėtuose liešukuose pasakyta, bet įpilk daugiau vandenio. Išvirk 1 puoduką ryžių, trijuose puodukuose vandens, ant garo, t. y. duoble boiler'yje, pridėk 1 šaukštuką druskos, virink kolei suminkštės. Paspirgink 1 cibulį 2-se šaukštuose taukų (cibulius supiaustyk į ritulius). Sudėk liešukus ir ryžius, maišyk ant ugnies per 15 minutų, pridėk druskos ir pipirų pagal skonį, paduok karštus.

Ryžiai su riešutų sviestu (peanut butter).

1 puodukas išvirtų rudų ryžių
1 Puodukas karšto pieno
1 puodukas gero peanut butter
1 puodukas baltos duonos trupinių
¾ puoduko sukapotų petruškų (parsley)
druskos ir pipirų pagal skonį

Dėk eilę ryžių į ištaukuotą blėtą, riešutų sviestą, biskį trupinių; atkartok viską, uždedant trupinius ant viršaus. Užpilk viską pienu. Kepk apie pusę valandos.

"Lima" šabelbonų kepsnys.

1 puoduką džiovintų "lima beans"
1 cibulį
1 morkvą
1 puoduką ryžių
1 šaukštuką druskos
1 kiaušinį, truputį išplaktą
3 valgomus šaukštus aliejaus
¼ šaukštuko muštardos
½ puoduko verdančio vandens
1 šaukštuką "ketčupo."

Pamerk šabelbonus šaltame vandenyje ir leisk stovėti per naktį. Ant rytojaus nusunk, sudėk į puodą, užpilk verdančio vandens, kad apsemtų: pridėk cibulį,

morkvą, ryžius ir virink iki šabelbonai bus minkšti. Nusunk. (Nereikia numesti nusunktą skystimą, o padēti į šaltą vietą; vēliau galima vartoti padaryme sriubos). Šabalbonų mišinį gerai sukapok arba perleisk per kapojamą mašinēlę (meat chopper); pridēk rēštą virš paduotų daiktų, gerai sumaišyk, sudēk į ištaukuotą duonos blētą ir kepk apie pusę valandos.

Šis valgis gali buti vartojamas vieton mēsos, nes yra labai maistingas.

Bostono kepsnys.

2 puodukų virintų šabelbonų
2 puoduku sutaukuoto ameri-koniško surio
1 cibulį smulkiai sukapotą
1 puoduką "skim" pieno
Duonos trupinių.

Sudēk šabelbonus (gali buti atlikusieji kepti šabelbonai, vieton virtų) įkapojamą mašinēlę arba taip smulkiai sukapok. Pridēk surį, cibulį ir pieną, gerai sumaišyk ir pridēk gana duonos trupinių, kad galētum padaryti pailgą kepalą. Sudēk į blētą (nereikia, kad siektų kraštus blētos) ir kepk apie 20 minutų, du kartu apliedama su aliejum. Valgyk su tomačių "sauce" (dažalu).

Šis valgis irgi labai maistingas ir gali buti vartotas vieton mēsos.

Žirnių kepsnys.

4 puodukus virtų suskaldytų žirnių
2 puoduku duonos trupinių
1 šaukštą sukapotų salierų arba petruškų
1 išplaktą kiaušinį
1 šaukštuką sukapotų cibulių
Druskos, pipirų pagal skonį.

Žirniai turi buti nusunkti ir sugrusti. Sumaišyk viską. Jeigu mišinis perminkštas, pridēk daugiau trupiniu; jei per sausas, truputį pieno arba vandens. Padaryk bulką. Sudēk į ištaukuotą blētą ir kepk iki parus. Galima apdēti viršų mažais šmoteliais sviesto.

Daržovių šutiniai.

I. Kopustų. Sukapok ¼ kopusto; viryk pasudintame vandenyje iki bus minkštas; nusunk. Įpilk į puodą 1-ną

kvortą pieno, pridēk sviesto arba taukų, druskos ir pipirų pagal skonį, ir leisk povaliai užvirti. Padēk ant stalo labai karštą; reikia valgyti su "krekēm."

II. Morkvų. Supiaustyk morkvas į mažus šmotelius, užpilk pieno (arba pieno ir vandens), kad apsemtų. Viryk povaliai iki bus minkštos; kuomet baigia virti pridēk druskos ir pipirų pagal skonį ir porą šaukštų sviesto.

Daržovių šutinys.

1 puoduką sukapotų bulvių	1 kaupiną valgomą šaukštą ryžių
1 puoduką sukapotų kopustų	1 kvortą verdančio vandens
1 puoduką tomačių	½ kvortos pieno.
1 sukapotą cibulį	

Sudēk bulves, kopustus, tomates, cibulį, gerai išplautus ryžius į puodą, užpilk verdančiu vandeniu ir leisk virti iki ryžiai bus minkšti. Tada pridēk puskvortę karšto pieno, truputį sviesto ir druskos ir pipirų pagal skonį.

Tomates reikia vartoti iš blētų. Kadangi suvartosi tik pusę blētos, išpilk reštą tomačių į bliudel, (nereikia palikti blētoje), padēk į šaltą vietą, ir ant rytojaus sumaišyk su išvirintais makaronais ar ryžiais, pridējus truputį sviesto, pipirų ir druskos ir turēsi skanų, maistingą valgį.

Morkvų šutinys.

Iškepink svieste vieną sukapotą cibulį. Pridēk 1 puoduką sukapotų žalių morkvų ir 1 kvortą (4 puodukus) verdančio vandens. Pridēk vieną puoduką sukapotų žalių bulvių ir virink dar 20 minutų. Pridēk kvortą pieno ir sušildink, bet neleisk užvirti. pridēk pagal skonį pipirų, druskos ir sviesto.

Bulvių šutinys.

Nulupk ir supiaustyk kiek nori bulvių. Apipilk vandeniu, kad kaip tik apsemtų, pridēk druskos ir pipirų pagal skonį. Kuomet bulvēs jau baigia virti, pridēk ke-

letą sutrupintų paprastų krekių ir diktoką šmotą sviesto. Jeigu nori, pridėk supiaustytą cibulį Tada pridėk puskvortę ar daugiau pieno ir leisk pabaigti virti. Šis šutinys turi buti labai tirštas.

Šabelbonų arba žirnių šutinys.

1 Puoduką žirnių arba šabelbonų
½ puoduko sukapoto "salt pork"
4 sukapotus cibulius
½ puoduko sukapotų žalių morkų arba ropių
2 puoduku sukapotų žalių bulvių
Pipirų ir druskos sulyg skonio.

Pamerk žirnius arba šabelbonus per 24 valandas. Tada viryk pusvalandį, nusunk ir užpylus šviežio vandens vēl viryk pusvalandį. Pridēk "Salt pork," cibulius ir morkvas arba ropes. Viryk dar valandą ir pusę. Tada pridēk bulves, pipirus ri druską ir viryk pusvalandį. Šutinys turētų buti labai tirštas. Šis valgis yra skanus ir labai sotus. Kuomet jį išverdi, gali apsieiti be mēsos.

Kopustai su duonos trupiniais.

Sukapok smulkiai pusę didelio kopusto. Viryk kopustus sudintame vandenyje iki bus minkšti. Nusunk. Išsviestuok gilų bliudą ir įdēk eilę kopustų, tada eilę duonos trupinių; ant trupinių uždēk šen ir ten šmotelius sviesto ir truputį pipirų, tada vēl eilę kopustų, ir taip toliau iki bliudas bus beveik pilnas. Tada užpilk puoduką karšto pieno ir kepk apie tris ketvirtdalius valandos laiko karštame pečiuje. Geriausia vartoti amerikoniškos duonos trupinius ir tai daug mažiau trupinių negu kopustų. Reikia valgyti karštą.

KIAUŠINIENĒS.

Kiaušiniai japonišku budu.

Viryk 6 kiaušinius 15 minutų, tada sudēk juos į šaltą vandenį. Gražiai nulupk kiaušinius. Išvryk vieną puoduką ryžių pasudintame vandenyje. Geriausa virti ryžius dubeltavame puode, kur negaus progos prisvilti. Kuomet ryžiai bus gatavi, nusunk ir lengvai sudēk ant torielkos. Perpiauk kiaušinius į pusę ir sudēk puses ant ryžių, paspausdama, kad kiek giliau įeitų. Užpilk ant ryžių ir kiaušinių šį dažalą:

Sumaišyk vieną šaukštą sviesto ir vieną šaukštą miltų, įmaišyk 1 puoduką pieno, pridēk druskos ir pipirų pagal skonį, virk keletą minutų.

Kiaušiniai su bulvēms.

3 kiaušinius
2 puoduku išvirtų bulvių (atšaldintų ir supiaustytų į mažus šmotelius)
3 didelius šaukštus sviesto
1 šaukštą sukapotų cibulių
2 šaukštu miltų
½ ~~puoduko~~ šaukšto druskos
1 puoduką saldaus pieno
½ puoduko sudžiovintos duonos arba krekių trupinių.

Išvirk kiaušinius visai drutus, tada nuimk lukštą ir supiaustyk į riekutes. Išsviestuok molinį bliudą ir įdēk eilę bulvių, tada kiaušinius, tada likusias bulves. Apipilk skystimu sekančiai padarytu: ištarpink du šaukštu sviesto, pridēk cibulius ir viryk iki bus geltoni, tada pridēk miltus, sumaišytus su druska. Išmaišyk viską ir tada pridēk pieną. Viryk nuolatos maišydama, iki skystymas pradēs buti tirštas. Užpilk šį skystimą ant bulvių ir kiaušinių, uždēk ant viršaus trupinius sumaišytus su 1 šaukštu sviesto. Apiberk pagal skonį, druska pipirais. Kepk iki viršus bus rudas karštame pečiuje.

Kiaušiniai ir ryžiai.

2 kiaušiniu
¼ puoduko cukraus
1 šaukštuką sviesto
1 puoduką virintų ryžių
2 puoduku karšto pieno.

Išplak kiaušinuis, cukrų ir sviestą kartu lėkštame bliude. Gerai išmaišyk. Apibarstyk viršų sutrintu nutmegu. Įdėk bliudą į didesnį bliųdą, kuriame randasi karšto vandens. Kepink vidutiniai karštame pečiuje iki viršus parus.

Kiaušinienė.

1 kvortą pieno
5 kiaušinius
Žiupsniuką druskos
4 šaukštus cukraus
Cinamonų ir nutmeg.

Išplak kiaušinius truputį ir pridėk prie pieno lėkštame bliude; tada pridėk druską ir cukrų; ant viršaus apibarstyk sutrintų į miltelius cinamonų ir nutmego. Kepk apie valandą laiko vidutiniai karštame pečiuje.

Ryžių kiaušinienė.

1 kvortą pieno
3 kiaušinius
½ puoduko ryžių
1 citriną
Šaukštuką druskos
13 šaukštukų "powdered" cukraus.

Viryk pieną, ryžius ir druską iki ryžiai bus minkšti. Atskirk kiaušinių baltimus ir trynius. Išplak trynius kartu su trimi šaukštukais cukraus ir nutarkuok citrino žievę. Išplak baltimus su 10 šaukštukų cukraus ir sultimi citrinos. Kuomet ryžiai bus minkšti, nuimk nuo ugnies ir įmaišyk išplaktus trynius, maišant iki bus tiršta. Tada išpilk į lėkštą išsviestuotą bliudą. Ant viršaus uždėk stipriai išplaktus baltymus. Kepk pečiuje iki viršus parus (kelių minutų užteks). Reikia valgyti šaltą.

Greita kiaušinienė.

4 kiaušinius, ½ puoduko pieno, valgomą šaukštą sviesto, žiupsniuką druskos. Įpilk į karštą skauradą; nuolat maišyk kol kepa. Reikia valgyti karštą.

Bulvių kiaušinienė.

1 puoduką sugrustų išvirintų bulvių
3 kiaušinius
½ puoduko saldaus pieno
Kaupiną šaukštuką miltų
Truputį pipirų
Nepilną šaukštuką druskos.

Sumaišyk bulves su gerai išplaktais kiaušinių trymais. Pridėk kiaušinių baltimus, tol plaktus pakol tapo stiprus. Pridėk druską, pipirus, pieną ir miltus. Gerai išmaišyk. Ištaukuok skauradą ir įkaitink. Tada įdėk mišinį. Laikyk ant viršaus pečiaus (nenuėmus pečiaus dangčių) iki apačios parus. Tada į dėk į vidų pečiaus, kad viršus parustų.

Bulvių kiaušinienė.

Išviryk ir sugrusk užtektinai bulvių, pripildyti tris puodukus. Įdėk bulves į bliudą, įmaišyk du kiaušiniu, didelį šaukštą pieno, truputį druskos ir pipirų. Įdėk į gerai ištaukuotą bliudelį ir kepk pečiuje iki viršus bus parudęs.

Bulvių kiaušinienė.

Išvirk ir sugrusk 6 dideles bulves. Pridėk du gerai išplaktu kiaušiniu, sviesto, pipirų ir druskos pagal skonį. Tada 1 puoduką karšto pieno. Plak iki bus labai lygi ir šviesi košė. Pridėk truputį cukraus ir apiberk nutmegu. Sudėk į gerai išsviestuotą molinį bliudelį ir kepk iki viršus parunda.

Šiokolado kiaušinienė.

Užkaitink viršuje dubeltavo puodo du puoduku pieno; tada pridėk pusę puoduko cukraus ir kaupiną šaukštuką kakao (cocoa). Gerai sumaišyk. Tada ištarpink kaupiną valgomą šaukštą "corn starch," dviejuose šaukštuose šalto pieno. Pridėk prie pieno dubeltave puode. Viryk per penkias ar daugiau minutas. Nuimk nuo ugnies ir pridėk gerai išplaktą kiaušinį. Kuomet visai atšals, įmaišyk šaukštuką vanillos.

Nepaprastai geras valgis mažiems vaikams.

Naujos rušies kiaušinienē.

Atskirk baltymus nuo trynių 3 kiaušinių, sudēdama baltymus į vieną bliudelį o trynius į kitą. Suplak trynius ir pridēk prie jų 3 didelius šaukštukus pieno ir truputi pipipirų ir druskos. Suplak baltymus iki bus visai stiprųs. Įdēk šmotelį sviesto į skauradą ir leisk išsileisti, kad apsemtų visą apačią skaurados. Kuomet sviestas bus karštas, supilk trynius o paskui ant viršaus sudēk baltymus. Kuomet tryniai sukeps, išimk iš skaurados ir supiaustyk į mažus šmotelius.

Surio kiaušinienē.

Gerai išplak 2 kiaušiniu ir sumaišyk su jais puskvortę karšto pieno. Įdēk keletą rieškučių senos baltos duonos į molinį bliudelį. Sutarkuok ant šios duonos ketvirtą dalį svaro angliško surio. Tada apipilk kiaušiniais ir pienu.
Įdēk į pečių ir kepk kokią 20 minutų. Padēk ant stalo dar labai karštą.

Surio kiaušinienē.

Užpilk 1 puoduką karšto pieno ant 1 puoduko baltos duonos trupinių. Leisk pastovēti 15 minutų, tada plak iki mišinys bus lygus. Pridēk puse puoduko sutarkuoto amerikoniško surio. 2 kiaušiniu atskirai išplaktu ir druskos bei pipirų pagal skonį. Ištarpink kaupiną šaukštą sviesto paliavotoj skauradoj ir įpilk mišinį. Kepk iki apačia parus, tada apversk ir nuēmus mišinį nuo ugnies įdēk į vidurį pečiaus ir leisk kepti iki atrodys gatava. Tuojaus padēk ant stalo.

Cibulių kiaušinienē.

Supiaustyk į mažus šmotelius vidutinio didžio cibulį ir kepink mažoj skauradoje (ant sviesto) iki bus minkštas. Tada nusunk ir sumaišyk su sekančiu mišiniu: Suplak 4 kiaušinius, 2 šaukštu karšto vandens ir pipirų ir druskos pagal skonį. Išleisk šmotelį sviesto ant skaurados ir kuomet sviestas bus karštas, idēk kiaušinienę ir cibulį. Kepink iki gražiai parus, tada išimk ant karštos torielkos ir susyk padēk ant stalo.

PYRAGAI IR PYRAGAIČIAI.

Kaip daryti pyragus, ("kēksus.").

Norint padaryti gerus pyragaičius reikia tam tinkančius įrankius turēti: gana didelį molinį bliudą; didelį medinį šaukštą; blētinį puoduką del mieravimo (galima nusipirkti už 5 ar 10 centų); sytuką del miltų (Flour sieve); ir del kiaušinių plakimo "Dover egg beater." Blētos kepimui pyragaičių, turi buti lēkštos. Miltai "pasty flour" yra daug geresni del pyragaičių nē kaip duoniniai miltai.

Velnio pyragas.

2½ puodukų miltų (pastry flour)	2 kiaušiniu
2 puodukus rudo cukraus	3 šaukštukus "baking powder"
½ puoduko sviesto	⅓ puoduko kakao (cocoa), prie kurio pripilk karšto vandens iki bus lygiai pusē puoduko.
½ puoduko saldaus pieno	

Kaip sudēti: Plak sviestą iki bus minkštas ir aiškiai gelsvas. Pridēk cukrų ir gerai sumaišyk; pridēk kiaušinius ir tolei plak, iki mišinys bus šviesus. Tada pridēk kakao sumaišytą su karštu vandeniu, pieną ir miltus išsijotus su "baking powder." Plak iki tešla bus lygi ir aiški. Įdēk į sviestuotas arba ištaukuotas blētas (ar į vieną didelę blētą) ir kepk gana karštame pečiuje.

Pigus razinkų pyragas.

1 puoduką cukraus	2 šaukštuku citrinų esencijos
1 didelį šaukštą sviesto	2½ puodukų miltų (pastry flour)
1 kiaušinį	1 puoduką razinkų
1 puoduką saldaus pieno	

2½ šaukštuko baking powder

Kaip daryti: Gerai sumaišyk cukrų ir sviestą, pridēk kiaušinių ir gerai išplak. Pridēk truputį pieno ir truputį miltų išsijotų kartu su baking powder ir išplak. Pridēk daugiau miltų ir pieno pramainu iki visus suvartosi. Tada įmaišyk citrinų esenciją (lemon extract) ir kepk vidutiniai karštame pečiuje apie valandą laiko.

Džiovytų slyvų pyragas.

1 puodukas džiovintų slyvų, supiaustytų į mažus šmotelius).
1½ puodukų miltų,
1 šaukštuką baking powder
½ šaukštuko druskos
Valgomąjį šaukštą sviesto
¼ puoduko saldaus pieno
1 šaukštuką sutarkuotos citrinų ar oranžių žievės
vieną kiaušinį.

Išsijok miltus, baking powder ir druską į molinį bliudą. Įmaišyk sviestą su šakute. Pridėk pieną ir gerai išplaktą kiaušinį Sumaišyk ir išvoliok tešlą apie ¼ colio storio. Patrink tešlą su trupučiu išleisto sviesto, uždėk lygiai slyvas, gerai apiberk cukrum ir citrinų ar oranžių žieve. Suvoliok taip kaip "jelly roll."

Įdėk į gerai išsviestuotą palevotą puodą, uždengk ir įdėk šį puodą į didesnį puodą, kuriame randasi verdančio vandens. Viryk garu per 2 valandi, dažiurēdama, kad vanduo neišvirtų visai iš išlaukinio puodo. Padēk ant stalo dar šiltą. Reikia šį pyragą valgyti su pienu ir cukrum.

Tai yra labai geras valgis del vakarienēs, ypač žiemą.

Molasses pyragas.

3 kiaušinius
1 puoduką sviesto (arba pusę sviesto ir pusę taukų)
1 puoduką molasses
1 puoduką pieno
½ puoduko rudo cukraus
1 kaupiną šaukštą cinamonų
1 nepilną šaukštuką gvaizdikų (cloves)
1 šaukštuką druskos
1 šaukštuką baking-soda ir
3½ puodukų miltų (pastry flour).

Kaip daryti: Sudēk viską išskyrus kiaušinius, sodą ir miltus, į palevotą puodą ir padēk an pečiaus iki bus gerai karštas. Tada nuimk nuo pečiaus, pridēk gerai išplaktus kiaušinius ir sodą bei miltus, išsijotus kartu. Kepk gerai ištaukuotose blētose vidtiniai karštame pečiuj.

Dviejų kiaušinių pyragas.

Išplak du kiaušinius; ištarpink pusę puoduko sviesto (arba truputį daugiau negu trečdalį puoduko "crisco"),

sumaišyk su vienu puoduku cukraus. Tada pridėk prie kiaušinių, gerai išplak ir įmaišyk pusę puoduko pieno. Išsijok 1½ puodukų "pastry" miltų, kartu su 1½ šaukštukų "baking powder" ir įmaišyk. Truputį paplak ir įpilk į ištaukuotą, gana didelę blėtą. Kepk vidutiniai karštame pečiuje. Šis pyragas nedaug lėšuoja ir yra ypač geras vaikams, nes nėra per saldus.

Aukso pyragas.

3 valgomus šaukštus taukų arba sviesto	½ puoduko pieno
¾ puoduko cukraus	1½ puodukų miltų (pastry flour)
Trynius dviejų kiaušinių	3 šaukštukus baking powder.

Patrink sviestą iki bus smetonuotas, pridėk cukrų, pamažu ir gerai išmaišyk; pridėk gerai išplaktus trynius ir vanillą. Sumaišyk gerai. Pridėk pramainu miltų, išsijotus su baking powder ir pieną. Sudėk į vieną diktoką ištaukuotą blėtą arba į dvi mažas blėtas. Kepk vidutiniai karštame pečiuje nuo 35 iki 45 minutų, (arba iki iškeps).

Sidabro pyragas.

½ puoduko sviesto ar taukų	3 šaukštukus baking powder
1 puoduką cukraus	2 kiaušinių baltimus
⅔ puoduko šalto vandens	½ šaukštuko citrinų esencijos
2 puoduku miltų (pastryflour)	(lemon extrakt) arba

1 šaukštuką vanillos.

Sumaišyk sviestą ir cukrų kartu ir plak kokias 5 minutas ar daugiau. Pridėk vandenį labai povaliai, kuone lašas po lašui, nuolat maišydama. Įmaišyk miltus ir baking powder, kurie buvo išsijoti kartu. Įmaišyk, labai lengvai, su peiliu, baltymus, kurie buvo tol išplakti iki yra visai stiprųs — neiškrinta, kuomet bliudelį apverti. Įpilk pyragą į dvi mažas ištaukuotas blėtas ir kepk vidutiniame pečiuje kokias 45 minutas.

Šį pyragą reikia daryti kartu su auksiniu, nes tuomet del abiejų užtenka 2-jų kiaušinių; viename suvartoji trynius, kitame baltymus.

Siropo pyragas.

1 puodukas kornų siropo	½ šaukštuko "cloves"
⅔ puoduko taukų arba sviesto	½ puoduko rozinkų (gali vartoti 1 puoduką, jeigu nori)
žiupsniuką druskos	1 puoduką rugštaus pieno
1 šaukštuką cinamonų	1 šaukštuką sodos
½ šaukštuko "nutmeg"	

2 puoduku miltų (pastry flour)

Sumaišyk ir gerai išplak siropą, taukus, druską ir "spaisus" (cinamonus, "nutmeg" ir "cloves"). Tada įmaišyk rozinkas. Ištarpink sodą rugštame piene ir pridēk pieną prie mišinio. Galutinai įmaišyk miltus. Kepk vidutiniai karštame pečiuje.

Paprastas sviesto pyragas.

Gerai išplak pusę puoduko sviesto. Tada povaliai sumaišyk su sviestu 2 puoduku cukraus, (dedant tik po biskį cukraus). Dabar įmaišyk 4 kiaušinių trynius išplaktus iki bus tiršti. Pridēk vieną šaukštuką vanillos. Turēk gatava vieną puoduką saldaus pieno ir 3 puodukus pastry miltų išsijotus kartu su 4 šaukštukais baking powder ir vieną šeštadalį šaukštuko druskos. Įmaišyk miltus ir pieną pramainu, dedant po biskį vieno, o paskui po kito, iki viskas bus sumaišyta. Galutinai labai lengvai įmaišyk su peiliu (vis piaudama tešlą, 4 kiaušinių baltymus, taip stipriai išplaktus, kad neišpuola kuomet apvoži bliudelį. Ištaukuok dvi blētas ir įtiesk popierą į apačią. Kepk vidutiniai karštame pečiuje iki pyragas atšoks nuo kraštų blētų, ir kuomet paspaudi viršų pyrago, jis vēl atšoka ir nesilieka duobutēs. Kepimas turi imti nuo 40 iki 60 minutų.

Citrinų pyragas.

½ puoduko sviesto arba taukų	1 puoduką pieno
1 puoduką cukraus	2 puodukų miltų
1 šaukštuką citrinų esencijos (lemon extract)	3 šaukštukus baking powder
	2 kiaušinių baltymus.

Sumaišyk taukus, cukrų ir citrinų esanciją gerai. Tada pridēk pieną; gerai išmaišyk. Pridēk miltus išsi-

jotus kartu su baking powder. Galutinai lengvai įmaišyk drūčiai išplaktus kiaušinių baltymus. Kepk gana karštame pečiuje.

Ne kvietiniai "šort-cakes."

I. Kornų miltų (corn flour).

2⅔ puodukų kornų miltų (flour - ne meal)	1 šaukštą cukraus
6 šaukštukus baking powder	6 arba 8 šaukštus taukų
1 šaukštuką druskos	1 puoduką vandens arba pieno (arba maišyta).

II. Ryžių miltų.

2¼ puodukų ryžių miltų	1 šaukštą cukraus
6 šaukstukus baking powder	6 arba 8 šaukštus taukų
1 šaukštuką druskos	1 puoduką vandens arba pieno

III. Miežių miltų.

4 puodukus miežių miltų	1 šaukštą cukraus
6 šaukštukus baking powder	3 arba 6 šaukštus taukų
1 šaukštuką druskos	1 puoduką pieno ar vandens.

Kaip daryti šiuos "short-cakes."

Sumaišyk sausus daiktus, pridēk taukus su peiliu arba šake, tada pridēk skystimą. Gerai sumaišius sudēk į gerai ištaukuota pajų blētas ir kepk karštame pečiuje. Kaip iškeps, pridēk pasaldintas uogas ar vaisius.

Rabarboro pyragas (rhubarb short cake).

Išpląk vieną kiaušinį iki bus aiškiai gelsvas, pridēk ½ šaukštuko druskos, du trečdaliu puoduko cukraus ir 1 puoduką tirštos rugščios smetonos, kurioje ½ šaukštuko sodos buvo ištarpinta. Gerai sumaišyk viską, tada pridēk gana išsijotų miltų, kad padaryti tešlą gana stiprią, kad galima butų išvolioti. Išvoliojus apie pusē colio, uždēk tešlą ant ištaukuotų pajaus blētų ir kepk

karštame pečiuje. Perplėšk į dvi dali kiekvieną pyragą ir į viduri bei ant viršaus uždėk gerai pasaldintos rabarboor košės (Reikia nulupti, supiaustyti ir išvirti raborą, galutinai, pakankamai pasaldinti jį, taip kaip daroma obuolių košė).

Geri yra patept pyragus sviestu pirm uždedant košės.

Kornų pyragas (Johnny cake).

1 kiaušinį gerai išplaktą ir sumaišyk su 1 puoduku cukraus ir 2 puodukais tirštai surauginto pieno. Išsijok kartu 2 puoduku kornų miltų; 2 puoduku kviečių miltų, 1½ šaukštukų sodos ir žiupsniuką druskos. Pridėk prie pirmo mišinio ir kuomet gerai sumaišyta, pridėk šmotą sviesto taip didelį kaip kiaušinį, ištarpintą. Įdėk į ištaukuotas blėtas ir kepk karštame pečiuje apie pusvalandį.

Šis pyragas yra labai skanus jeigu padarytas kaip tik prieš vakarienę ir paskui valgomas su sviestu prie arbatos.

I. Kempinės pyragas (Sponge Cake).

1 puoduką cukraus	1 puoduką miltų (pastry flour)
½ puoduko vandens	⅛ puoduko šalto vandens
3 kiaušinius	1 šaukštuką druskos
2 šaukštuku baking powder	1 šaukštuką citrinų esencijos arba vanillos.

Sudėk cukrų ir 1 puoduką šalto vandens į mažą paliavotą puoduką ir leisk virti iki kuomet pasemi šaukštuką skystimo ir leidi nuvarvėti, lašai pavirsta lyg į plonus siulelius. Išplak baltymus 3 kiaušinių iki bus visai stiprųs. Įmaišyk pamažu cukraus skystimą prie išplaktų baltymų ir tol plak pakol mišinys visai atšals. Sumaišyk ir išsijok tris karuts miltus, druską ir baking powder. Išplak trynius 3 kiaušinių iki bus visai stiprųs. Tada pridėk pramainu po biskį miltų ir po biskį trynių prie pirmo mišinio iki viskas bus sudėta. Dar pridėk 8-tą dalį puoduko šalto vandens ir vanillą. Lengvai išmaišyk ir įdėk į ištaukuotą blėtą (apskritą blėtą, turinti skylę pa-

čiam viduryje, yra geriausia). Kepk vidutiniai karštame pečiuje per apie valandą laiko. Jei gerai seksi suraša, šis pyragas bus labai lengvas, geltonas ir nepaprastai skanus.

"Washington Pie."

1 puoduką cukraus	2 puoduku miltų
½ puoduko sviesto (arba galvijo taukų)	2 šaukštuku baking powder
	1 šaukštuką vanillos
1 puoduką saldaus pieno	1 kiaušinį.

Sumaišyk sviestą ir cukrų labai gerai; tada pridėk gerai išplaktų kiaušiniųirįmaišyk pramainių pieną ir miltus išsijotus su baking powder. Galutinai įmaišyk vanillą.

Kepk karštame pečiuje vienoj didelėje gerai ištaukuotoje blėtoje arba dviejose pajinėse blėtose. Jeigu kepsi antru budu, kuomet pyragas iškeps ir atšals, užtepk kokio nori marmaliado ar uogų kisieliaus ant vieno pyrago, uždėk antrą ant pirmutinio ir apiberk viršų su "powdered sugar". Tai turėsi taip vadinamą "Washington Pie".

Šis pyragas yra skanus ir nebrangiai atsieina.

Kaip padaryti "donatsus" (doughnuts).

1 kiaušinį	½ šaukštuko druskos
1 puoduką cukraus	1 puoduką saldaus pieno
1 šaukštuką sutarkuoto nutmego (muskatinis riešutis)	4 šaukštukus baking powder
	4¾ puodukų miltų (pastry flour).

Sumaišyk ir išsijok miltus, baking powderį, druską ir nutmegį. Kitame bliude, paplak kiaušinį iki bus labai tirštas ir sumaišyti su juo cukrų ir pieną. Tada sudėk sausus daiktus su šlapiais ir gerai sumaišyk peiliu (ne šaukštu. Išimk truputį tešlos ant gerai miltuotos lentos, padaryk kamuoliuką su miltuotoms rankoms ir išvoliok gerai miltuotu kočiolu iki bus bertainio colio storumo. Tada iškarpyk pyragaičius su tam tikru "doughnut cutter," paviryk verdančiuose taukuose, giliame puode nuo 3 iki 5 minutų ir išėmus padėk ant minkštos popieros

(nedrukuotos nē nelinijuotos). Verdant šiuos pyragučius reikia juos greitai apversti kaip jie išsikelia ant viršaus taukų ir parunda ant vieno šono. Nereikia, jeigu galima, apversti pyragučius daugiaus kaip vieną kartą. Šitas surašas padaro nuo 2 iki 3 tuzinų pyrgučių.

Kornų donatsai.

1¼ puoduko kornų miltų (corn meal)	2 kiaušiniu
1½ puoduko miltų	1 šaukštuką cinamonų arba ½ šaukštuko nutmeg.
¼ puoduko taukų	1 šaukštuką druskos
¾ puoduko cukraus	2 šaukštuku baking powder

¾ puoduko pieno

Sudēk šaltą pieną į dubeltavą puodą su kornų miltais ir viryk 10 minutų. Pridēk sviestą (arba taukus) ir cukrų prie košēs; nuimk nuo ugnies. Išsijok miltus, baking powder, spaisus (cinamonus arba nutmeg) ir druską viską, kartu. Pridēk gerai išplakus kiaušinius prie košēs, tada pridēk miltus. Išvoliok, išpiaustyk pyragaičius ir virk verdančiuose taukuose.

Spaisyti avižiniai pyragaičiai.

1½ puodukų miltų	¼ puoduko molasses
½ puoduko išvirto "oatmeal"	¼ šaukštuko sodos
¼ puoduko cukraus	½ šaukštuko baking powder
¼ puoduko rozinkų	½ šaukštuko cinamonų

3 šaukštus taukų

Pašildyk molasses ir taukus iki virti pradēs. Sumaišyk su kitais daiktais. Kepk mažose pyragaičių blētose (muffin pans) 30 minutų. Šis surašas padaro 12 pyragaičių.

Bulvių pyragaičiai.

Sušildink 2 puoduku sugrustų bulvių kartu su šaukštu sviesto paliavotame puode; pridēk pusę puoduko smetonos arba gero pieno, 1 šaukštuką druskos, ½ šaukštuko pipirų, pusę šaukšto cukraus ir gerai išplaktus trynius 2 kiaušinių. Maišyk iki viskas bus gerai sumaišyta ir kar-

šta, tada nuimk nuo ugnies ir su peiliu įplak baltymus 2 kiaušinių, taip išplaktus kad yra stiprųs. Supilk į gerai ištaukuotus "Muffin pans" ir kepk labai karštame pečiuje.

Bulvių pyragaičiai.

2 puoduku miltų	2 valgomu šaukštu sviesto
2 šaukštuku baking powder	1 šaukštuką druskos
2 puoduku bulvių	Saldaus pieno.

Kaip daryti: Išsijok kartu miltus. druską ir baking powder. Įmaišyk sviestą su šakute arba su peiliu. Pridēk du puoduku šaltų išvirintų ir sugrustų bulvių. Pridēk gana pieno. kad padaryti minkštą tešlą. Išvoliok tešlą iki turēs apie colį storio. Supiaustyk tešlą į mažus apskričius arba keturkampius šmotelius. Kepk karštame pečiuje.

Ryžių ir rozinkų pyragaičiai.

Prie vieno puoduko karštų išvirintų ryžių pridēk 1 šaukštą cukraus, 1 šaukštuką sviesto, 1 išplaktą kiaušinį, žiupsniuką druskos, du šaukštu saldaus pieno vieną ketvirtdalį puoduko besēklių rozinkų ir užtektinai baltos duonos trupinių, kad butų stiprioka tešla. Sudaryk tešlą į mažus paplokščius. apskritus pyragēlius. Apibarstyk abu šonu smulkiais duonos trupiniais, pavilgyk į išplaktą kiaušinį, su kuriuom buvo sumaišyta 1 šaukštas vandens; vēl gerai apibarstyk trupiniais (arba įkišk į trupinius, kad pyragaičiai butų gerai apdengti trupiniais); tada kepink ant skaurados, kur randasi labai karštų sumaišytų taukų ir sviesto. Kuomet vienas šonas gerai apkeps, apversk pyragaičius, kad ir kitas šonas parustų. Sudēk pyragaičius ant karštos torielkos. apiberk cukrum ir jeigu nori, cinamonais, ir susyk padēk ant stalo.

Obuolių pyragaičiai.

¼ puoduko sviesto	2 puoduku miltų
½ puoduko cukraus	2 šaukštuku baking powder
1 puoduką saldaus pieno	1 žiupsniuką druskos

1½ puoduko sukapotų obuolių

Suminkštyk sviestą ir sumaišyk su cukrum. Įmaišyk pieną ir tada miltus išsijotus su baking powder ir druska. Gerai sumaišyk ir tada įmaišyk smulkiai sukapotus obuolius.

Ištaukuok taip vadinamus "muffin pans" ir uždēk juos ant pečiaus. Kuomet bus labai karšti, įdēk tešlą. Tegul blēta stovi ant viršaus pečiaus 1 minutą. Tada įdēk į karštą pečių. Pyragučiai turi gana greitai iškepti.

Airių pyragaičiai.

1 puoduką cukraus
½ puoduko sviesto
1 puoduką saldaus pieno
1½ puoduko miltų
1 puoduką sukapotų riešutų (geriausia "English Walnuts")
1 puoduką sukapotų besēklių rozinkų
½ puoduko rugštaus pieno
2 kiaušiniu
Po ¼ šaukštuko nutmeg ir gvaizdikų (clove)
1 šaukštuką cinamonų
1 šaukštuką baking soda
1 šaukštuką vanillos.

Sumaišyk gerai sviestą ir cukrų, pridēk išplaktus kiaušinius, pieną ir vanillą. Išsijok kartu sausus daiktus ir įmaišyk. Gerai išplak. Turēk gatavą ištaukuotą blētą ant kurios padēk, rēduose, po valgomą šaukštą tešlos. Kepk karštame pečiuje iki pyragaičiai bus parudę.

Vokiečių obuolių pyragaičiai.

1 kvortą miltų (bread flour)
1 puoduką cukraus
1 šaukštuką druskos
½ puoduko sviesto
1 citriną
2 kiaušiniu
1 puoduką sušildinto pieno
1 mielių šmotelį

Kaip daryti: Sumaišyk ir išsijok miltus, cukrų ir druską; pridēk rozinkas (sukapotas) sultis ir nutarkuotą žievę citrinos. Išplak kiaušinius ir pridēk prie jų puoduką pieno ir mieles išleistas truputyje šilto vandens. Sumaišyk su pirmu mišiniu ir uždengk. Padēk į šiltą vietą kur tegul stovi per naktį. Ant rytojaus išimk ant išmiltuotos lentos perskirk į 5 dalis. Padaryk kiekvieną šmotą

apskritu ir išvoliok iki tiks į pajų blētą. Apšmeruok viršų su ištarpintu sviestu ir apdengk suraikytais obuoliais, kuriuos apiberk cukrum ir cinamonais. Leisk iškilti, tada kepk iki viršus parus. Reikia vidutiniai karšto pečiaus. Kuomet bus iškepę, apiberk su "powdered" cukrum.

Kornų pyragaičiai.

2 puoduku kornų miltų
1 šaukštuką druskos
2 šaukštuku taukų
1¾ puodukų verdančio vandens

Užpilk verdantį vandenį ant visko. Išplak gerai. Kaip atšala, padaryk į plonus blynus ir kepk karštame pečiuje 30 m. Padaro 14 pyragaičių. Šitie pyragaičiai yra gardųs su sviestu arba su dažalu (gravy). Valgyk su mēsa ir daržovēm.

Prieskonių pyragas.

1 kiaušinį
1 puoduką cukraus
4 šaukštus sviesto
1 puoduką pieno
3 šaukštukus baking powder
1 šaukštuką cinamonų
1 šaukštuką gvazdikų (cloves)
1 puoduką rozinkų.
2 puoduku miltų

Kaip daryti: Gerai išplak kiaušinį, pridēk pamažu cukrų, nuolat plakdama. Tada pridēk ištarpintą sviestą, nuolat maišant. Paskui pridēk pramainų miltus sumaišytus su baking powder ir prieskoniais ir išsijotus kartu ir pieną. Galutinai pridēk sukapotas ir išmiltuotas rozinkas. Sudēk į ištaukuotas blētas ir kepk vidutiniai karštame pečiuje.

Obuolių ir kiaušinių pyragas.

Padaryk kiek nori paprastos pasaldintos obuolių košēs. Prie kiekvieno puoduko obuolių košēs įmaišyk du gerai išplaktus kiaušinius ir ½ puoduko saldaus pieno. Žiurēk kad mišinys butų gana saldus. Įdēk į pajines blētas lakštą paprastos pajų išvoliotos tešlos, tada įdēk obuolių-kiaušinių mišinį, apibarstyk viršų nutmegų arba cinamonais ir kepk karštame pečiuje.

Obuolių košēs Pyragas.

1 puoduką obuolių košēs (pasaldintos)
1 šaukštuką (arbatinį) baking soda
1 puoduką cukraus
½ puoduko razinkų
½ puoduko sviesto (arba crisco)
Pol šaukštuką cinamonų, nutmego ir gvazdikų (cloves) sutrintų.

Sumaišyk sviestą ir cukrų gerai. Įmaišyk sodą į obuolių košę ir pridēk prie sviesto ir cukraus. Išsijok miltus, cinamonus, nutmegą ir pridēk prie pirmo maišinio. Ant galo pridēk išmiltuotas razinkas.

Kepk nelabai karštame pečiuje per valandą laiko.

Vyšnių pyragas.

1 puoduką miltų (pastry flour).
1 šaukštuką baking powder
½ šaukštuko druskos
1 šaukštuką taukų ar sviesto
2 puoduku vyšnių (išēmus branduolius)
¾ puoduko cukraus
1½ šaukštuko sviesto
1 šaukštuką pieno.

Kaip daryti: Išsijok miltus, baking powder ir druską į bliudą. Lengvai įmaišyk su šake taukus ir tada pridēk kaip tik gana šalto vandens, kad padaryti tešlą. Išdengk išvoliotą tešlą vyšniom ir apiberk cukrum, palikus 1 valgomą šaukštą cukraus dei apibērimo viršaus. Suvyniok tešlą ir vyšnias kaip "jelly roll." Įdēk suvyniotą pyragą į išsviestuotą bliudą, apvilgyk viršų šaukštuku pieno, apiberk cukrum ir tada padalyk šaukštuką ir pusę sviesto į mažučius šmotelius, kuriuos padēk šen ir ten ant viršaus pyrago. Kepk vidutiniai karštame pečiuje 20 minutų uždengus bliudą ir 20 minutų nudengus.

Ruginis pyragas.

Sumaišyk kartu du puoduku baltų miltų, 1 puoduką ruginių miltų, 4 šaukštukus baking powder ir pusę šaukštuko druskos.

Pridēk vieną puoduką besēklių rozinkų. Tada pridēk du puoduku "skim" pieno (to pieno, nuo kurio smetona nuimta) ir vieną gerai išplaktą kiaušinį. Gerai viską išplak, tada supilk į ištaukuotą duonos blētą ir leisk iškilti per 15 minutų. Tada kepk karštame pečiuje per apie 45 minutas.

Pigus šiokolado pyragas.

1 puoduką cukraus, vieną trečdalį puoduko sviesto (galima dēti pusiau sviesto, pusiau taukų); gerai sumaišyk ir tada įmaišyk 1 puoduką rugštaus pieno ir 2 puoduku miltų (pastry flour) išsijotus kartu su 4 šaukštukais kakao (cocoa), 1 šaukštuką baking soda ir žiupsniuką druskos. Įpilk į ištaukuotą blētą ir kepk vidutiniai karštame pečiuje.

Kareivių pyragas.

1 puoduką taukų
1 puoduką rudo cukraus
2 kiaušiniu
¾ puoduko pieno
2 puoduku čielų kviečių miltų (whole wheat flour)
1 puoduką baltų miltų
4 šaukštukus baking powder
1 šaukštuką "mixed spices" (sutrintų); arba ½ šaukštuko cinamonų, ½ šaukštuko "cloves"
1 puoduką besēklių rozinkų
1 puoduką serbentų (currants)

Tol plak taukus ir cukrų iki bus lyg ir smetonuoti; pridēk du gerai išplaktus kiaušinius, pieną, ir tada įmaišyk mlitus sumaišytus su baking powder, druska ir spaisais ir išsijotus kartu. Galutinai pridēk rozinkas ir serbentas. Gerai išmaišyk. Įtiesk ištaukuotas popieras į dvi mažesnes blētas arba vieną didelę blētą ir sudēk mišinį. Kepk vidutiniai karštame pečiuje per dvi valandas. Geriau buna, jei galima taip nutaikyti pečių, kad šis pyragas keptų greitai išpradžių, per kokias 10 minutų, o paskui daug povaliau.

Raudonojo Kryžiaus pyragas.

2 puoduku rudo cukraus	2 puoduku besēklių rozinkų
2 puoduku verdančio vandens	1 šaukštuką sutrintų "cloves"
2 dideliu šaukštu taukų	1 šaukštuką sutrintų cinamonų
1 šaukštą druskos	3 puodukus miltų

1 šaukštuką sodo.

Sumaišyk cukrų, vandenį, taukus, druską ir rozinkas. Uždēk ant ugnies ir viryk bent 5 minutas. Tada leisk atšalti. Kuomet mišinys bus atšalęs, pridēk "cloves," cinamonus ir miltus išsijotus kartu. Galutinai pridēk sodą ištarpintą viename šaukštuke karšto vandens. Įtiesk ištaukuotas popieras į blētas ir įdēk mišinį Kepk apie 45 minutas arba valandą nelabai karštame pečiuje.

Rozinkų pyragas be kiaušinių.

1 puoduką cukraus	1 puoduką rozinkų
1 puoduką rugštaus pieno	1 šaukštuką baking soda
½ puoduko taukų arba sviesto	1 šaukštuką cinamonų
2 puoduku miltų	1 šaukštuką "cloves."

Gerai sumaišyk cukrų ir taukus. Tada įmaišyk pieną kuriame bus ištarpinta soda. Išsijok miltus ir sutrintus cinamonus bei "cloves" kartu, ir įmaišyk į pieną ir cukrų su taukais. Galutinai lengvai įmaišyk išplautas ir išmiltuotas (besēkles) razinaks. Sudēk į blētas kur bus įtiesta ištaukuotas popieras. Kepk vidutiniai karštame pečiuje gana ilgą laiką.

Baltas pyragas.

1½ puodukų cukraus	2 puoduku miltų (pastry flour)
½ puoduko sviesto	1 šaukštuką baking powder
¾ puoduko saldaus pieno	1 šaukštuką vanillos

2 kiaušinių baltymu.

Gerai sumaišyk cukrų su sviestu ir pridēk vanillą ir žiupsniuką druskos. Tada išsijok miltus su baking powder ir pramainu su pienu, įmaišyk su sviestu ir cukrum. Gerai išplak. Dabar išplak baltymus kiaušinių iki bus

taip stiprųs, kad galima bus apversti bliudelį, vienok baltymai neišpuls. Tada lengvai įmaišyk baltymus į pyrago košę ir įpilk visą mišinį į gerai išsviestuotą blētą. Kepk vidutiniai karštame pečiuje.

Serbentų pyragas.

1 puoduką sviesto
1 puoduką cukraus
1½ puodukų džiovintų serbentų
2 puodukų miltų (pastry flour)
1 šaukštukas baking powder
1 puoduką vanillos
4 kiaušinius.

Gerai išplak ir vēl išdžiovink serbentus. Plak sviestą ir cukrų iki bus aiškiai gelsva, lygį, košē. Tada pridēk kiaušinius, viens po vieną, plakdama košę keletą minutų po kiekvieno kiaušinio pridējimo. Išsyjok miltus ir baking powder, kartu, taip-pat pridēk prie košēs ir gerai paplak. Ant galo įdēk vanillą ir serbantas, ir dar kartą paplak. Turēk dvi blētas, į kurias bus įtiesta čysta laijuota popiera (be jokio druko). Įpilk košę į blētas ir pakepk į vidutiniai karštą pečių ant valandos. Reikia, kad popiera butų įtiesta netik ant apačios blētos, bet ir ant šonų. Košē neturi dalytēt gryną blētą.

Citrinų pyragas.

4 kiaušinius
Atskirk trynius nuo baltimų kiaušinių.
1 puoduką cukraus
1 citriną
1 puoduką miltų (pastry flour)
¼ šaukštuko sodas
½ puoduko sviesto.

Kaip daryti: Atskirk trynius nuo baltimų kiaušinių. Gerai išplak trynius ir pridēk prie jų puoduką cukraus bei ½ puoduko ištarpinto sviesto. Tada įmaišyk sultis citrinos ir miltus gerai išsijotus. Tada pridēk sodą ištarpintą viename šaukštuke vandenio Galutinai lengvai įmaišyk baltimus kiaušinių. taip gerai išplaktus kad net stiprųs. Supilk tešlą į išsviestuotą blētą ir kepk nuo 40 iki 50 minutų nelabai karštame pečiuje.

Žaibo pyragas.

1 puoduką cukraus, 1 puoduką miltų, 1 šaukštuką baking powder. Ištarpink 1/4 puoduko sviesto, įmušk į sviestą 2 kiaušiniu, pripilk saldaus pieno į tą pat puoduką iki bus pilnas. Išsijok miltus, cukrų ir baking powder, tada įpilk sviestą ir tt. Plak iki viskas bus gerai sumaišyta. Tada įmaišyk šaukštuką vanillos. Įpilk į gerai taukuotą blėtą, kepk karštame pečiuje per 15 ar 20-šimts minutų.

Šis pyragas yra vadinamas "žaibo," nes jį galima "žaibo greitumu" padaryti.

Kavos pyragas.

2 puoduku miltų
1/2 šaukštuko druskos
4 valgomus šaukštus cukraus
1 kaupiną šaukštuką baking powder
4 valgomus šaukštus taukų arba sviesto
1 kiaušinį
1/2 puoduko saldaus pieno
1 valgomą šaukštą sutrintų cinamonų.

Mažame bliudelyje sumaišyk 2 valgomu šaukštu miltų, du šaukštu cukraus, 1 šakštą cinamonų ir s šake įmaišyk du šaukštu taukų arba sviesto. Padėk bliudelį šalį.

Dabar sumiašyk ir išsijok likusius miltus, cukrų, baking powder ir druską. Įmaišyk su šake išplaktą kiaušinį ir pieno (jeigu reikalinga, idant padaryti gana stiprią tešlą, pridėk ir daugiau pieno). Ištaukuok didelę blėtą ir įdėk tešlą, kuri neturi buti daugiau kaip pusē colio storio. Uždēk pirmą mišinį ant viršaus. Kepk karštame pečiuje apie 20 minutų.

Šis pyragas yra geriausias, jeigu valgomas dar karštas, su kava arba arbata.

Cinamonų pyragaičiai.

puoduku miltų
2 kaupinu šaukštuku baking powder
1 šaukštuką druskos
2 valgomų šaukštų taukų
1/2 puoduko cukraus
1 kaupiną šaukštuką sutrintų cinamonų
4 valgomus šaukštus rozinkų
1/2 puoduko saldaus pieno.

Išsijok miltus, baking powder ir druską kartu į bliudą. Įmaišyk taukus su peiliu arba šake. Pridēk po-valiai peną; užtektinai pieno turi buti pridēta, kad padaryti stiprią tešlą. Išvoliok tešlą ant gerai išmlituotos lentos, iki bus aie pusē colio storio. Tada pašmeruok viršu, apiberk cukrum, cinamunais ir roznikoms. Dabar suvoliok, kad taip atrodytų kaip pyragas, vadinamas "jellyroll." Kuomet suvoliota, supiaustyk į riekutes apie 1½ colio storio; padēk riekutes į gerai ištaukuotą blētą ir kepk vidutiniai karštame pečiuje nuo 30 iki 40 minutų. Tada su syk išimk iš blētos. Galima padaryti 12 pyragaičių iš šio surašo.

Be kiaušinių, be sviesto ir be pieno pyragas.

2 puoduku cukraus
2 puoduku vandens
1 didelį šaukštą taukų
3 šaukštukus cinamonų
½ šaukštuko druskos
1 skrynutę (arba 2 puoduku) besēklių rozinkų
3 puodukus miltų (pastry flour).
1 kaupiną šaukštuką baking soda.

Sumaišyk cukrų, vandenį, taukus, cinamunus ir rozinkas. Uždēk ant ugnies ir viryk 5 miutas. Nuimk nuo pečiaus ir leisk atšaltį. Tada įmaišyk miltus išsijotus kartu su "baking" soda. Įtiesk ištaukuotą popierą į dvi blētas, supilk mišinį ir kepk vidutiniai karštame pečiuje.

Pyragas be cukraus.

1 kiaušinį
½ puoduko molasses
½ puoduko taukų ar sviesto
1 šaukštuką "cloves" arba "allspice" (sutrintų)
1 šaukštuką cinamonų (sutrintų)
1½ puodukų miltų
½ puoduko rozinkų
1 puoduką verdančio vandens.
1 šaukštuką sodos.

Gerai išplak taukus arba sviestą, kad atrodytų lyg ir smetonuotas; tada įmaišyk gerai išplaktą kiaušinį, molesses, "cloves," cinamonus; pridēk išsijotus miltus ir išmiltuotas rozinkas. Galutinai pridēk verdantį vandenį,

kuriame bus ištarpinta soda. Jei mišinis pertirštas, pridėk dar truputį verdančio vandens. Kepk vidutiniai karštame ečiuje.

Rugštaus pieno pyragas.

¾ puoduko rudo cukraus	½ šaukštuko "nutmeg"
5 valgomus šaukštus taukų arba sviesto (ištarpinto)	½ šaukštuko "cloves"
3 valgomus šaukštus molasses	1 puoduką rugštaus pieno
2 šaukštukų cinamonų	1⅓ puoduko duoninių miltų
	1. šaukštuką sodos

¾ puoduko rozinkų.

Sumaišyk cukrų ir taukus, tada pridėk molasses, cinamonus, nutmeg ir "cloves." Pridėk žiupsniuką druskos. Gerai viską išplak. Tada pridėk rugštų pieną. Kuomet bus gerai sumaišyta, pridėk išsijotus miltus kartu su soda. Gerai išplak ir galutinai pridėk išmiltuotas rozinkas. Sudėk į ištaukuotas blėtas, apiberk viršų cukrum ir kepk vidutiniai karštame pečiuje apie valandą laiko.

Geriausia vartot besėkles rozinkas. (Seedless raisins).

Be kiaušinių ir be sviesto pyragas.

1 puoduką cukraus	1 puoduką rugštaus pieno
4 šaukštukus kakao (cocoa)	1žiupsniuką vanillos
2 dideliu šaukštu taukų	2 puoduku miltų (pastry flour).
1 šaukštuką sodos	

Sumaišyk cukrų, kakao, taukus ir druską; tada pridėk pieną, kuriame buvo ištarpinta soda. Išsijok ir pridėk miltus, o galutinai vanillą. Gerai sumaišyk. Kepk vidutiniai karštame pečiuje.

Kornų pyragas be cukraus.

1 puoduką rugštaus pieno	1 valgomą šaukštą ištarpinto sviesto
1 šaukštuką sodos	⅔ puoduko "corn meal"
⅔ puoduko molasses	

⅓ puoduko kviečių miltų.

Gerai sumaišyk viską. Mišinys turi buti skystas. Supilk į ištaukuotą blėtą ir kepk karštame pečiuje apie pusvalandį.

Imbieriaus pyragas.

½ puoduko sviesto
2 kiaušinius
½ puoduko rudo cukraus
1 puoduką molasses
2 puoduku miltų
2 šaukštuku imbieriaus (ground ginger)
1 šaukštuką druskos
¾ šaukštuko sodos.

Išplak sviestą iki bus smetonuotas; povaliai pridėk cukrų, gerai išplaktus kiaušinius ir molasses. Sumaišyk ir išsijok miltus, imbierių, druską ir sodą. Sumaišyk su pirmu mišiniu. Leisk pastovēti 5 ar 10 minutų šaltoje vietoje. Tada išvoliok, kad butų ½ colio storio. Sudėk į ištaukuotas pajų blētas. Kepk vidutiniai karštame pečiuje.

Šokolado riešutų pyragas.

2 puoduku miltų (pastry flour)
2 šaukštuku baking powder
½ šaukštuko druskos
½ šaukštuko nutmeg
½ šaukštuko "cloves"
1 šaukštuką cinamonų
½ puoduko sutarkuotos "Bakers unsweetened chocolate".
½ puoduko sviesto
1¼ puoduko cukraus
1 kiaušinį
1 puoduką pieno
1 puoduką sukapotų riešutų (geriausiai English walnuts).

Sumaišyk ir išsijok miltus, baking powder, druską, nutmeg, cinamonus, "cloves". Tada įmaišyk šokoladą (vieton šokolados, galima vartoti 4 šaukštus kakao (cocoa.)).

Atskirame bliude gerai sumaišyk sviestą su cukrum ir pridėk gerai išplaktą kiaušinį, 1 puoduką saldaus pieno ir tada miltų mišinį. Gerai išplak, tada įdēk riešutus. Išplak lengvai ir supilk į dvi gerai ištaukuotas blētas. Kepk apie tris bertainius ar 1 valandą vidutiniai karštame pečiuje.

Šokolado pyragas.

2 valgomu šaukštu taukų	2 kiaušinių trynius
1 puoduką rudo cukraus	1 puoduką pieno
4 valgomus šaukštus kakao (cocoa)	2 puodukų miltų
	2 šaukštuku baking powder.

Sumaišyk taukus, cukrų ir kakao; gerai išplak kiaušinių trynius ir pridėk prie mišinio kartu su pienu. Tada įmaišyk miltus, baking powder išsijotus kartu. Gerai sumaišius kepk dviejose ištaukuotose pajų blėtose, gana karštame pečiuje.

Kuomet pyragai bus gatavi ir atšalę, uždėk ant vieno pusę sekančio mišinio: Sudėk 1 puoduką pieno į dubeltavą puodą. Leisk pienui užšilti. Sumaišyk puoduke vieną ketvirtdalį puoduko "Corn Starch," tris valgomus šaukštus kakao ir tris valgomus šaukštus balto cukraus. Gerai sumaišyk ir ištarpink truputyje šalto pieno. Tada įmaišyk į pieną. Viryk, tankiai maišydama, iki bus giršta.

Uždėjus šį mišinį ant vieno pyrago, uždėk ant jo antrą pyragą. Apdengk viršu mišiniu. Jeigu dar liko mišinio gali uždėti ant citrinų pyrago. Tas pagerina skonį.

Trijų kiaušinių pyragas.

1 puoduką cukraus	½ puoduko pieno
½ puoduko sviesto	1 šaukštuką vanillos
3 kiaušinius	½ puoduko rozinkų
2 puoduku miltų (pastry flour)	½ puoduko citrono (citron)
2 šaukštuku baking powder	½ puoduko riešutų
	1 žiupsniuką druskos

Kaip daryti: Išplak sviestą iki bus lyg ir smetonuotas pamažu įmaišyk cukrų, tada. pridėk trynius 3 kiaušinių gerai išplaktus. Plak mišinį per 5 minutas.

Sumaišyk ir išsijok miltus, baking powder ir druską. Pridėk prie pirmo mišinio pramainu su pienu. Išmaišyk iki bus visai lygi košē, tada pridėk gerai išmiltuotas rozinkas, citroną ir riešutus. Įmaišyk vanillą, ir galutinai įmai-

šyk su peiliu 3 kiaušinių baltymus išplaktus iki buna stiprųs. Išpilk į blētas kur bus įtiesta ištaukuotos popieros. Kepk nelabai karštame pečiuje, gana ilgai.

Vyno pyragas.

¾ puoduko sviesto
1½ puoduko cukraus
2 puodukus miltų (pastry flour)
½ šaukštuko baking powder
½ puoduko vyno (baltas geriausias)
3 kiaušinius.

Kaip reikia sudēti: Suplak sviestą ir cukrų moliniame bliude iki pasidaro ly ir šviesiai gelsva košē. Tada įmaišyk vieną kiaušinį ir gerai išplak tą viską 5 minutas. Paskui įmaišyk kitą kiaušinį — vēl plakdama 5 minutas ir paskui 3-čią kiaučinį taip-pat plakdama apie 5 minutas, Dabar košei verta buti labai skystai ir aiškiai geltonai. Sudēk į miltų sytuką, 2 puodukus miltų ir ½ šaukštuko baking powder ir gerai išsijok, tada įplak miltus išsijotus su baking powder į košę, o galutinai įmaišyk vyno. Dar sykį gerai paplak ir keiksas gatavas pilti į blētą. Del šito pyrago reikia įtiesti gerai ištaukuotą popierą į blētą ir tada įpilti košę. Įkepk į karštą pečių ant 40 arba 50 minutų.

Popiera, kurią tiesi į blētą turi buti čysta, be jokio druko. Ploną geltoną popierą, kurioje pirkiniai iš krautuvių surišti, yra geriausia. Jeigu tokios neturi, tai paprasta balta popiera bus užtektinai gera.

Sviesto pyragas.

1 puodukas sviesto
2 puodukai cukraus
3 puodukai miltų (pastryflour).
2 šaukštukų baking powder
1 puoduką pieno
1 šaukštuką vanillos.

Po ½ šaukštuko cinamonų, "cloves" ir "nutmego."

Kaip sudēti: Gerai sumaišyk cukrų ir sviestą ir pridēk šaukštuką vanillos. Tada atskirk kiaušinių baltymus nuo trynių. Išplak trynius iki jie buna visai tiršti ir pridēk juos prie cukraus ir sviesto. Išsijok miltus su

baking powder ir įmaišyk, o paskui įpilk pieną ir gerai viską sumaišyk. Išplak baltymus kiaušinių iki galima bliuduką apversti ir baltymai neišbēga. Dabar povaliai įplak baltymus ir įdēk košę į gerai ištaukuotas blētas.

Šitas surašas padaro du pyragu.

Biedino žmogaus pyragas.

½ puoduko sviesto	½ puoduko pieno
¾ puoduko cukraus	½ puoduko molasses
¾ puoduko sukapotų razinkų	½ šaukštuko baking soda
1 kiaušinį	2 puoduku miltų.

Gerai sumaišyk sviestą ir cukrų, pridēk kiaušinį rozinkas ir molasses. Išsijok kartu miltus, soda, cinamonus, gvazdikus ir nutmeg ir pridēk pramainu su pienu. Gerai išplak ir kepk vidutiniai karštame pečiuje.

Rabarboro (Rhubarb) pyragas.

1 puoduką cukraus	žiupsniuką druskos
½ puoduko taukų	1 šaukštuką sodos
1 puodukas rozinkų	1 puoduką rabarboro
½ šaukštuko cinamonų	1¾ puoduko miltų (pastry flour).
½ šaukštuko nutmego	

Kaip daryti: Gerai sumaišyk taukus, cukrų, druską, cinamonus ir nutmeg. Tada pridēk rozinkas. Įmaišyk sodą į puoduką išvirinto bet nesaldinto rabarboro. Pridēk prie pirmo mišinio. Galutinai pridēk gerai išsijotus miltus. Sudēk į blētą kur įtiesta ištaukuota tyra popiera. Kepk vidutiniai karštame pečiuje.

Šis pyragas nēra brangus o vienok yra skanus.

Pigus razinkų pyragas.

1 puoduką cukraus	2 šaukštuku citrinų esencijos
1 didelį šaukštą sviesto	2½ puodukų miltų (pastry flour)
1 kiaušinį	1 puoduką razinkų
1 puoduką saldaus pieno	

2½ šaukštukų baking powder.

Gerai sumaišyk cukrų ir sviestą, pridēk kiaušinių ir gerai išplak. Pridēk truputį pieno ir truputį miltų išsi-

jotų kartu su baking powder ir išplak. Pridēk daugiau miltų ir pieno pramáinu iki visus suvartosi. Tada įmaišyk citrinų esenciją (lemon extract) ir rozinkas. Idēk į blētas, kur bus įtiesta ištaukuota popiera ir kepk vidutiniai karštame pečiuje apie valandą laiko.

Kanadiečių pyragas.

¼ puoduko sviesto arba taukų	1 šaukštuką sutrintų cinamonų
1 puoduką rudo cukraus	1 šaukštuką sutrinto imbieriaus
1 puoduką verdančio vandens	1 šaukštuką sutrintų "cloves"
2 puoduku besēklių rozinkų	2 puoduku miltų
½ šaukštuko druskos	1 šaukštuką sodos.

Sumaišyk paliavotame puode taukus, cukrų, verdantį vandenį, nuplautas rozinkas ir druską. Uždēk ant ugnies ir leisk užvirti; viryk penkias minutas. Tada leisk atšalti ir pridēk cinamonus, imberių, "cloves," miltus ir sodą sumaišytus ir išsijotus kartu. Gerai išplak. Tada įtiesk gerai ištaukuotą popierą į blētą ir supilk mišinį. Kepk bent valandą, gal ir daugiau nelabai karštame pečiuje. Šis pyragas gali stovēti ilgą laiką ir nepages.

Vokiečių kavos pyragas.

1½ mielių šmotelių (yeast-cakes)	¼ šaukštuko druskos
1 puoduką šilto pieno	1 puoduką rozinkų (besēklių).
3 kiaušinius	3¼ puodukų išsijotų miltų
1 puoduką rudo cukraus	½ puoduko sitrono (citron).
½ puoduko sviesto	

Ištarpink mieles piene; sumaišyk pieną su 1½ puoduko miltų; gerai sumaišius, padēk bliudą į šiltą vietą, ir leisk iškilti per nuo 1 iki 1½ valandos.

Kuomet tešla bus gerai iškilus, pridēk prie jos druską, cukrų ir sviestą, gerai sumaišytus pirm pridējimo. Tada išmiltuotas rozinkas ir citroną sukapotą į šmotelius. Tada pridēk likusius miltus, nuolat plakdama. Galutinai

pridēk gerai išplaktus kiaušinius. Viską gerai sumaišius ir išplakus, sudēk tešlą į gerai ištaukuotas blētas, pripildama pusiau pilnas. Padēk į šiltą vietą, (ant pečiaus lentynų ar kur kitur) ir leisk iškilti per arti 2 valandi, arba iki blētos bus ¾ pilnos. Kepk apie valandą ar daugiau ne labai karštame pečiuje.

Reikia pradēti daryti šį pyragą anksti ryte. Jeigu atsargiai seksi surašo patarimus, turēsi labai gardų pyragą del valgymo su kava arba arbata.

Vokiečių pyragas.

Sušildyk 1 puoduką saldaus pieno, pridēk vieną trečdalį puoduko sviesto, ir vieną ¼ puoduko cukraus, ½ šaukštuko druskos. Tada pridēk 1 trečdalį mielių ištarpintų vienoj ¼ puoduko šilto pieno; įdēk 1 gerai išplaktą kiaušinį, užtektinai miltų, kad padaryti gana stiprią tešlą ir ½ puoduko razinkų. Uždengk bliudą, kur tešla randasi ir leisk pastovēti per naktį. Ant rytojaus, įdēk tešlą į išsviestuotą blētą; reikia kad tešla butų tik apie pusē colio storio, kuomet įdēsi blēton. Uždengk ir leisk tešlai iškilti. Tada aptepk viršų išplaktu kiaušiniu ir uždēk ant pyrago sekantį mišinį.

Ištarpink 3 didelius šaukštus sviesto, 1 trečdalį puoduko cukraus, 1 šaukštuką cinamonų. Kuomet ištirps, įmaišyk tris šaukštus miltų.

Kepk gana karštame pečiuje apie 20 minutų.

Vokiečių obuolinis "Strudel."

Įdēk vieną gerai išplaktą kiaušinį į puoduką. Pridēk ketvirtą dalį šaukštuko druskos ir pusę valgomojo šaukšto vandens, kad pripildyti šį puoduką. Kuomet sviestas bus visai išsileidęs, įpilk skystimą iš puoduko į bliudą. Pridēk gana miltų padaryti minkštą tešlą. Tada gerai išminkyk.

Imk diktokus šmotus tešlos ir išvoliok taip plonus kaip popiera. Ant kiekvieno lakšto tešlos uždēk eilę nu-

luptų ir supiaustytų į riekutes obuolių, apiberk gerai beseklēmis rozinkomis ir supiaustytais riešutais. Gerai apiberk cukrum, cinamonais ir "nutmeg." Tada labai atsargiai suvyniok, iki bus lyg ir dešros. Dručiai suspausk galus. Ištarpink po kaupiną šaukštuką sviesto apvalainose blētose ir įdēk "strudel," sulenktą, kad kaip tik tilptų. Kepk vidutiniai karštame pečiuje apie pusvalandį arba iki bus gražiai aprudę.

Galima valgyti karštą ar šaltą, supiausytą į šmotus.

Anglų pyragas.

1 puoduką cukraus
½ puoduko sviesto
1 šaukštuką nutmeg
1 šaukštuką "cloves"
1 šaukštuką cinamonų
1 puoduką rugštaus pieno
2 puoduku miltų
1 kaupiną šaukštuką "baking soda"
1 puoduką rozinkų.

Sumaišyk cukrų, cinamonus, nutmeg ir "cloves". Ištarpink sviestą ir gerai sumaišyk su cukrum. Įdēk sodą į rugštų pieną ir pridēk prie sviesto ir cukraus. Tada įmaišyk išsijotus miltus ir galutinai nuplautas ir miltais apibertas rozinkas. Kepk vidutiniai karštame pečiuje.

Holandiečių obuolių pyragas.

Atskirk baltymus ir trynius 2 kiaušiniu. Išplak trynius ir pridēk 1 puoduką pieno. Išsijok du šaukštuku baking powder kartu su 1¼ puoduko miltų pastry flour). Pridēk prie pieno ir trynių ir gerai išplak. Tada pridēk baltymus kiaušinių tol išplaktus iki buna stiprus. Įdēk į gerai išsviestuotą lēkštą blētą. Ant viršaus padēk dvi eiles obuolių supiaustytų į riekutes arba vieną eilę obuolių supiaustytų į keturias dalis. (Obuoliai turi buti nulupti ir sēklos išimta.) Apibarstyk 4 ar 5 dideliais šaukštais cukraus. Kepk labai karštame pečiuje apie pusvalandį.

Reikia valgyti karštą su pienu ir cukrum.

Škotiškas pyragas.

1 svarą miltų (pastry flour)
½ svaro sviesto
¼ svaro rudo cukraus
1 didelį šaukštuką kmynų.

Sumaišyk sviestą į miltus su peiliu, tada pridėk cukrų ir kmynus sumaišytus. Suminkiok truputį, tada išvoliok kad butų pusė colio storio. Supiaustyk į nedidelius ketvirtainius šmotus. Padaryk daugelį skylių su šakutėms ir tada kepk karštame pečiuje per pusvalandį. Galima kepti išmiltuotose pajų blėtose arba ant tam tikros išmiltuotos "baking tin."

Ypač gerai pyragai mažiem vaikam nes nėra saldus. Galima valgyti su sviestu ar su uogų kisielium, arba mar-

Airių pyragas.

4 puodukus miltų	cukraus
3 šaukštukus baking powder	1 šaukštuką kmynų
½ šaukštuko druskos	½ poduoko rozinkų
3 didelius valgomus šaukštus	2 puoduku saldaus pieno

Išsijok miltus, baking powder, druską ir cukrų kartu. Pridėk kmynus ir rozinkas, tada saldų pieną. Gerai sumaišyk viską ir įpilk į ištaukuotas blėtas. Kepk karštame pečiuje pusvalandį ar daugiau. Kuomet iškeps, suvyniok į čystą baltą skudurį.

Šis pyragas yra geriausias, jeigu neprapiautas per 12 valandų po iškepimo.

Škotiškas pyragas.

1 svarą miltų (pastry flour)	¼ svaro rudo cukraus
½ svaro sviesto	1 didelį šaukštuką kmynų.

Sumaišyk sviestą į miltus su peiliu, tada pridėk cukrų ir kmynus sumaišytus. Suminkyk truputį, tada išvoliok kad butų pusė colio storio. Supiaustyk į nedidelius ketvirtainius šmotus. Padaryk daugelį skylių su šakutėms ir tada kepk karštame pečiuje per pusvalandį. Galima kepti išmiltuotuose pajų blėtose arba ant tam tikros išmiltuotos "baking tin."

Ypač gerai pyragai mažiems vaikams, nes nėra saldus. Galima valgyti su sviestu ar su uogų kisielium arba marmaliadu.

PAJAI IR PUDINGAI.

Obuolių ir tešlos pudingas.

Sudėk kiek nori supiaustytų obuolių į lėkštą išsviestuotą molinį bliudelį. (Geriausia beveik pripildyti). Tada padaryk tešlą iš 1 šaukštuko sviesto, ½ puoduko cukraus, 1 kiaušinio, ½ puoduko pieno, 1 puoduko miltų, išsijotų su šaukštuku baking powder. Užpilk tešlą ant obuolių. Kepk vidutiniai karštame pečiuje iki tešla iškeps ir net parus. Reikia valgyti karštą su pienu ir cukrum.

Šiokolado ryžių pudingas.

Sušildink pusę kvortos pieno dubeltame puode. Tada pridėk ketvirtą dalį puoduko išplautų ryžių, 1 keturkampį šmotelį šiokolado, 3 valgomus šaukštus cukraus, šaukštuką sviesto ir žiupsniuką druskos. Uždengk ir virink 2 valandas ar daugiau. Tada pridėk pusę šaukštuko vanillos, išpilk į bliudą sušlapintą šaltame vandenyje ir leisk atšalti. Reikia valgyti su pienu.

Geriausia vartoti "Baker's Unsweetened Chocolate," kuri yra padalinta į keturkampius šmotus.

Obuolių tapioka.

Pamerk pusę puoduko tapiokos į 5 puodukus šalto vandens ir leisk stovėti per naktį. Ant rytojaus uždėk ant ugnies ir virink iki tapioka bus gatava. Jeigu per tiršta, pridėk truputį vandens. Kuomet tapioka jau išvirus, įmaišyk 6 ar daugiau obuolius, nuluptus ir supjaustytus. Pridėk žipsniuką druskos ir 1 puoduką cukraus. Įtarkuok truputį nutmeg arba pridėk pusę šaukštuko cinamonų. Pavirink truputį, nuolat maišydama. Tada sudėk į lėkštą molinį bliudą, ir leisk kepti iki obuoliai bus visai minkšti. Reikia valgyti su smetona arba su pienu ir cukrum. Tai yra labai skanus ir nebrangus valgis.

Obuolių pudingas.

Nulupk, išimk šerdis ir išvirk 4 ar 5 didelius rugščius obuolius. Tada perleisk juos per retą koštuvą. Išleiskie 1 didelį šaukštą miltų ir 4 didelius šaukštus "cornstarch" (kornų krakmolo) keturiuose šaukštuose šalto vandens. Pridėk 1 didelį šaukštą sviesto ir ¼ šaukštuko druskos prie puoduko verdančio vandens ir tada sumaišyk su pirmu mišiniu, nuolat maišydama. Pridėk obuolių košę, sultis vienos citrinos ir cukraus pagal skonį. Uždėk ant pečiaus ir gerai išplak mišinį. Tada pridėk gerai išplaktus trynuis 3-jų kiaušinių. Galutinai povaliai įmaišyk 3 baltymus išplaktus iki buna stiprus. Supilk viską į išsviestuota lėkštą bliudą ir kepk iki mišinys išsikels ir bus parudęs.

Daržovių pudingas.

Viryk 6 cibulius ir 6 morkvas viename puode iki bus minkšti. Nusunk ir pridėk 6 virytas bulves. Sugrusk daržoves, įpilk ½ puoduko saldaus pieno. Tada įmaišyk ¼ puoduko sviesto, 1 šaukštuką druskos, ¼ šaukštuko pipirų ir ½ šaukštuko cukraus. Plak su mediniu šaukštu per 10 minutų. Tada įdėk į sviestuotą bliudą, apipilk viršų trupiniais baltos duonos sumaišytais su trupučiu sviesto ir kepk viduryje pečiaus iki viršus bus rudas.

Indijonų pudingas.

4 puodukus pieno (čielo arba "skim")
½ puoduko kornų miltų
⅓ puoduko "molasses"
¾ šaukštuko druskos
1 šaukštuką imbiero.

Virink pieną ir kornus "duoble boileryje" 20 minutų; pridėk "molasses," druską, ir imbierių. Įpilk į taukuotą indą ir kepk išpalengvo 2 valandas. Valgyk su pienu. Šitas yra geras ir maistingas "dezertas." Užtektinai del 6 žmonių.

Bulvių pudingas.

1¼ puodukų sugrustų bulvių
¼ puoduko sviesto arba taukų
2 valgomu šaukštu cukraus
Sultis ir nutarkuotą žievę vienos citrinos
½ puoduko rozinkų
¼ puoduko išlukštentų riešutų (galima nedēti riešutų jei nenori).
⅓ šaukštuko druskos
2 kiaušiniu
½ puoduko pieno.

Gerai pamaišyk ir išplak bulves (išvirtas ir sugrustas) sviestą, cukrų, citrinos sultis ir nutarkuotą geltoną dalį žievēs, riešutus, druską, gerai išplaktus kiaušinius ir pieną. Sudēk į ištaukuotą bliudą ir kepk vidutiniai karštame pečiuje apie valandą. Reikia valgyti su pienu.

Bulvių pudingas.

Sugrusk šaltas išvirintas bulves, pridēk druskos ir pipirų pagal skonį. Tada gerai išplak 2 ar 3 kiaušinius, sumaišyk su bulvēm. Galutinai pridēk užtektinai pieno, kad padaryti tirštą košę. Pridēk sviesto ir sudēk į molinį ar paliavotą bliudą. Kepk karštame pečiuje iki parus.

"Adomo" pudingas.

3 puodukus pieno
1 puoduką duonos trupinių
1 valgomą šaukštą sviesto
1 šaukštuką druskos
3 kiaušinius
2 puodukus supiaustytų obuolių
1 šaukštuką vanillos
Cukraus, pagal skonį.

Išsviestuok gana gilų molinį arba paliavotą bliudą. Įpilk pieną. Padēk ant užpakalio pečiaus ir pridēk duonos (jei galima baltos) trupinius, sviestą, druską, išplaktus kiaušinių trynius, obuolius, vanillą ir cukraus pagal skonį. Tada įdēk į pečių ir kepk iki obuoliai bus minkšti ir mišinys sutirštējęs. Tada gerai išplak baltymus kiaušinių su keliais šaukštukais cukraus, uždēk ant viršaus ir vēl kepink iki parus. Reikia valgyt su saldum pienu.

Skanus duonos pudingas.

2 ar didelės riekės sudžiuvusios baltos duonos, ant kurios sviesto buvo užtepta. Užpilk vieną puoduką ar daugiau verdančio vandens ant duonos, ir leisk stovėti iki visai suminkštės. Pridėk kvortą pieno, 1 nepilną puoduką molasses, 1 gerai išplaktą kiaušinį, žiupsniuką druskos, pusę šaukštuko cinamonų, truputį nutmego, 3 šaukštus cukraus. Jeigu nori, gali pridėti truputį rozinkų ir vartoti mažiau molasses. Viską sumaišyk, supilk į lėkštą molinį bliudą ir kepk nekarštame pečiuje 3 valandas, pripilant daugiau pieno, jeigu pasidaro per sausa.

Duonos pudingas.

½ puoduko cukraus
3 puodukus pieno
2 puodukus duonos trupinių
2 kiaušiniu
¾ puoduko cukraus
½ šaukštuko druskos
1½ šaukštuko vanilos
1 šmotelį sviesto.

Kaip daryti: Įdėk ½ puoduko cukraus į paliavotą puodą ir leisk ištirpti; (reikia nedidelės ugnies del to; jeigu ugnis labai didelė, padėk puodą ant viršaus juškos.) Kuomet cukrus išsileis, pamažu pridėk 3 puodukus karšto saldaus pieno, nuolat maišydama, du puoduku sudžiovintos baltos duonos trupinių. Tada padėk puodą ant užpakalio pečiaus ir leisk pamirkti iki trupiniai bus minkšti. Atskirame inde išplak 2 kiaušiniu, įmaišyk ¾ puoduko cukraus (½ puoduko užteks jei nenori kad labai saldus butu). Pridėk pusę šaukštuko druskos ir 1½ šaukštuko vanillos. Gerai išmaišyk ir tada pridėk prie trupinių (tai yra, prie pirmo mišinio). Dar įmaišyk geroką šmotelį sviesto (apie du diktoku šaukštu). Sudėk mišinį i išsviestuotą paliavotą arba molinį bliudą ir kepk nekarštame pečiuje nuo 1¼ iki 1¾ valandu. Reikia valgyti su pienu ir cukrum arba su smetona ir cukrum.

Avižinių miltų pudingai.

Avižinė "Betty."

2 puoduku išvirtų avižinių miltų

4 obuolius smulkiai supiaustytus

½ puoduko rozinkų

½ puoduko cukraus

¼ šaukštuko cinamunų

Rudas Pudingas.

2 puoduku išvirintų avižinių miltų

½ puoduko "molasses"

½ puoduko rozinkų

Sumaišyk ir virk pusę valandos. Paduok karštą arba šaltą. Džiovintus arba šviežius fruktus (vaisius), ar sutrintus pinacus (peanuts) galima vartot vieton obuolių. Užtenka dei 5 žmonių.

Škotų obuolių pudingas.

Nulupk 6 rugščius obuolius ir išmk jų šerdis. Sudėk obuolius į gilų molinį bliudelį ir įdėk į nelabai karštą pečių. Nereikia dadėti vandenio. Leisk kepti iki bus minkšti. Tada įmaišyk ½ puoduko rozinkų, apiberk cukrum (pagal skonį) ir pridėk šaukštą arba du citrinų sulčių ir biskį nutarkuotos citrinos žievės. Uždengk bliudelio viršų su pluta paprastos pajaus tešlos. Padaryk keletą skylių plutoje, kad garas galėtų išeiti. Kepk karštame pečiuje iki pluta iškeps. Padėk ant stalo dar karštą. Reikia valgyti su smetona arba su saldum pienu.

Vokiečių Tapiokos pudingas.

Pašildink kvortą pieno dubeltame puode ir tada virink piene ½ puoduko "minute tapioca" (galima gauti skrynutėse po 10 c., 12 c.) per apie 5 minutes. Įmaišyk pusę šaukštuko sviesto. Išplak 2 kiaušiniu kartu su 2 valgomais šaukštukais cukraus ir įmaišyk juos greitai į tapioką. Kaip tik kiaušiniai atrodo išvirę, išpilk mišinį bliudą. Sumaišyk ½ šaukštuko cinamonų su puse puoduko cukraus ir apipilk ant pudingo. Tada uždėk 1 valgomą šaukštą sviesto supiaustyto į šmotelius ant cukraus. Veik greitai, ir padėk pudingą į šiltą vietą, iki reikės padėti ant stalo. Reikia pradėti daryti pudingą apie pusvalandis prieš valgymo laiką.

Ryžių pudingai.

I.

1 puoduką iššutintų ryžių, 1 puoduką pieno, ¾ puoduko cukraus, ½ puoduko rozinkų, žiupsniuką druskos, žiupsniuką cinamonų. Sumaišyk viską ir įdēk į iššviestuotą blētą. Kepk apie pusę valandos vidutiniai karštame pečiuje. Leisk šiek tiek atšalti ir valgyk su pienu.

II.

Išvirink kiek nori ryžių; kol ryžiai verda, padaryk košę iš keletos obuolių (nulupk, išimk šerdis, supiaustyk ir išvirk su cukrum pagal skonį). Išsviestuok lēkštą paliavotą ar molinį bliudą ir įdēk eilę ryžių, paskui obuolių košēs, tada vēl ryžių ir rieškutę rozinkų.

Įstumk rozinkas į ryžius, kad nebutų matomos. Apiberk cukrum ir užpilk pusę puoduko karšto saldaus pieno. Kepk vidutiniai karštame pečiuje per kokį pusvalandį. Reikia valgyti su pienu.

Ryžių pudingas.

Įdēk tris didelius valgomus šaukštus ryžių, gerai išplautus, į kvortą pieno. Supilk į dubeltavą puodą (double boiler) ir viryk iki ryžiai bus visai minkšti. Tada įdēk mažą šmotelį (apie šaukštą) sviesto, trynius dviejų kiaušinių, truputį druskos, tris ketvirtdalius puoduko cukraus, nutarkautą žievę vienos citrinos ir sultis pusēs citrinos. Paviryk truputį. Tada įpilk į lēkštą bliudą, truputį pataukuotą, ir uždēk ant viršaus mišinį, padarytą iš: baltymų dviejų kiaušinių, išplaktų iki bus stiprus, tada pridēk sultis pusēs citrinos ir "powdered sugar" pagal skonį. Įdēk į pečių, kad truputį parustų.

Ryžių pudingas.

1 kvortą pieno
⅓ puoduko ryžių
½ puoduko rozinkų arba sukapotų datulių
⅓ puoduko cukraus
½ šaukštuko druskos
Vieną aštuntą dalį šaukštuko sutrinto nutmego arba cinamonų.

Nuplauk ryžius, sumaišyk viską kartu ir kepk tris valandas nekarštame pečiuje, maišydama laiks nuo laiko išpradžių. Arba

gali išvirti ant viršaus pečiaus dubeltavame puode arba "fireless cooker'yje." Bilekokios kruopos gali buti vartojamos vieton ryžių.

Ryžiai ir Razinkos.

1 kvortą "skim" pieno	½ šaukštuko druskos
⅓ puoduko ryžių	⅓ puoduko cukraus

1 puoduką rozinkų

Nuplauk ryžius, sumaišyk su rešta daiktų ir supilk į išsviestuotą molinį arba paliavotą nepargilų bliudą. Kepk 3 valandas nekarštame pečiuje, pamaišydama tris kartus per pirmą valandą, kad ryžiai nesugultų apačioje bliudo. Valgyk vieną arba su pienu.

Ryžiai ir obuoliai.

Gerai išplauk 1 puoduką ryžių. Sudēk į dubeltavą puodą su 1 kvorta šviežio pieno ir viryk iki bus visai minkšta, pridedant 4 šaukštus cukraus ir ¼ šaukštuko druskos, kuomet ryžiai baigia virti. Tada sudēk ryžius į molinį bliudelį, padaryk "šulinį" viduryje ir į šulinį sudēk pasaldintų obuolių košę, kurion tapo įdēta truputis sutrintų cinamonų. Reikia valgyti su pienu arba ir be nieko.

Bananių — tapioko pudingas.

Pamerk pusę puoduko tapiokos šaltame vandenyje per naktį. Ant rytojaus, nusunk tapioką ir sudēk į paliavotą puodą. Užpilk 1 kvortą saldaus pieno ir viryk (žiurēdama kad neprisviltų) iki tapioką bus išvirus (tik keletą minutų). Sumaišyk bliude gerai išplaktus trynius 3 kiaušinių, 1 puoduką cukraus ir 3 šaukštus "cornstarch", (cornstarch turi buti sušlapintas su trupučiu pieno.) Gerai išmaišius, pridēk prie tapiokos, ir išmaišyk. Tada nuimk nuo ugnies; išplak baltymus 3 kiaušinių iki bus visai stiprųs tada įmaišyk.

Padēk eilę tapiokos apačioje išsviestuoto lēkšto molinio bliudelio ir ant viršaus uždēk eilę suraikytų bananių.

Paskui vēl eilę tapiokos, eilę bananių ir ir tt., iki viskas bus suvartota.

Padēk pudingą ant ledo arba į taip šaltą vietą. Turi stovēti iki visai atšals.

Vokiečių kugelis.

Nusipirk mažą skrynutę lakšinų (noodles) už 5 6 ar 7 centus. 2 kiaušiniu, žiupsniuką druskos, truputį cinamonų, 2 šaukštuku ištarpinto sviesto arba taukų. ½ puoduko cukraus.

Virink lakšinius pasudintame vandenyje apie 5 minutas. Nusunk per koštuvą, apipilk šaltu vadeniu, kurį leisk išbēgti per koštuvo skylutes. Sudēk lakšinas į bliudą. Išplak kiaušinius kartu su cukrum. Pridēk prie lakšinių ir įdēk druskos pagal skonį. Dabar įdēk sviestą, 2 ar 3 supiaustytus obuolius ir jeigu nori truputi besēklių rozinkų. Įmaišyk truputį sutrintų cinamonų. Ištaukuok lēkštą bliudą, apipilk mišinį ir leisk kepti vidutiniai karštame pečiuje iki bus gatavas. Rekia valgyti karštą.

Tapioka su riešutais.

Pamerk dvi-trečdalis puoduko tapiokos trijose puodukuose šalto vandens per keturias valandas. Tada pridēk puoduką rudo cukraus, pusę puoduko sukapotų riešutų ir viryk dubeltame puode per valandą. Išpilk į gilų bliudelį sušlapintą šaltame vandenyje ir leisk stovēti iki visai atšals. Tada lengvai apversk ant didelēs torielkos. Reikia valgyti su smetona arba su pienu ir cukrum.

Pajų pripildymai. Citrinų pajus.

Sumaišyk cukrų ir kornų krakmolą, tada pridēk karštą vandenį, pamaišant be paliovos. Paviryk 2 minutas, pridēk sviestą, trynius kiaušinių, tarkuotą žievę ir skystymą citrinos. Uždēk išvoliotą pajaus tešlą ant gerai ištaukuotos blētos. Įpilk truputį ataušusios košēs ir uždēnk tešlą. Įdēk į pečių iki tešla bus iškepus.

Oranžių pajus.

3 oranžēs	1 puoduką cukraus
4 kiaušinius	1 valgomą šaukštą sviesto.

Sumaišyk sviestą ir cukrų; pridēk trynius, sultis ir nutarkuotą žievę oranžių (nutarkuok tik geltoną dalį). Gerai sumaišyk. Pridēk gerai išplaktus baltymus.

Turēk gatavai iškepus tešlą del apačios pajaus dvejose nedidelēse blētose. Įpilk virš paduotą mišinį ir kepk karštame pečiuje iki bus gatavas. (Turi buti drutas).

Delei apačios pajaus, padaryk tešlą, kaip visada, įdēk į blētą, padarius dvi, tris mažas skylutes tešloje ir kepk labai karštame pečiuje iki bus gatava. Tada įdēk susyk mišinį.

Oranžių pajus.

Į viršų dubeltavo puodo (duoble boiler) įpilk 1 puoduką saldaus pieno, 1 puoduką cukraus, žiupsnį druskos ir mažą šmotelį sviesto. Suvilgyk 2 kaupinus valgomus šaukštukus "cornstarch" su trupučiu šalto saldaus pieno ir povalai įmaišyk į verdantį pieną; viryk keletą minutų, tada padēk kur kitur kad atšaltų. Dabar pridēk puoduką oranžių sulčių, nutarkuotą žievę vieno oranžēs, trynius trijų kiaušinių ir baltymą vieno kiaušinio, viskas gerai sumaišytas. Įdēk išvoliotą, reguliarišką pajaus tešlą, į blētą ir tada įpilk augščiau surašytą mišinį. Įdēk į pečių. Kuomet bus iškepęs, dručiai išplak baltymus dviejų kiaušinių; įmaišyk 2 dideliu šaukštu "powdered sugar," ir uždēk mišinį ant viršaus pajaus. Sugražink į pečių ant dviejų ar trijų minutų.

Rozinkų pajus.

1 puoduką cukraus	1 puoduką verdančio vandens
1½ puoduko rozinkų	1 citrinos sultis ir nutarkuotą žievę
1 didelį šaukštą miltų	1 žiupsniuką druskos.
1 kiaušinį	

Sumaišyk cukrų ir kiaušinį tada įmaišyk miltus, druską ir citrinos sultis bei žievę. Galutinai įmaišyk verdan-

tį vandenį ir rozinkas, kurios turi buti gerai nuplautos šiltame vandenyje ir sukapotos. Sudēk viską į dubeltavą puodą (double boiler) ir, viryk apie 2 minutas. Išvoliok paprastą pajaus tešlą del abiejų pajų, uždēk ant blētų ir įpilk rozinkų mišinį. Uždengk ir viršutine pluta ir kepk karštame pečiuje.

"Piemenų pajus."

1 puoduką sukapotos mēsos	1 puoduką verdančio vandens
½ šaukštuko druskos	1 kaupiną šaukštuką sviesto
1 šaukštuką citrinų sulčių	2 puoduku sugrustų bulvių
Truputį pipirų	½ puoduko pieno.

Sumaišyk mēsą, druską, citrinų sultis, pipirus, verdantį vandenį ir sviestą. Sudēk į ištaukuotą skauradą ir kepink nekarštoje vietoje iki mišinys bus parudęs. Neleisk prisvilti. Sušildyk sugrustas bulves su pienu ir su trupučiu druskos. Ištaukuok lēkštą bliudą ir apdengk jo apačią ir šonu su sugrustom bulvēm. Sudēk mēsą į vidurį uždēk šmotukus šviesto. Kepink karštame pečiuje iki parus. Padēk ant stalo karštą.

Obuolių, kiaušinių pajus.

Vieną didelį puoduką obuolių košēs; vieną puoduką cukraus, žiupsniuką druskos, trynius dviejų kiaušinių, gerai išplaktus, ir du dideliu šaukštu ištarpinto sviesto. Turēk gatava pajaus blētą, kurioje įdēta apatinis tešlos lukštas. Įpilk virš paduotą mišinį ir kepk vidutiniai karštame pečiuje. Tada plak baltymus dviejų kiaušinių iki bus stiprus. Įdēk pamažu 2 šaukštu "powdered sugar" ir kelis lašus citrinų sulčių. Uždēk mišinį ant pajaus viršaus, vēl įdēk į pečių ir kepink per kelias minutas, iki viršus bus parudęs.

Obuolių košē padaryta kaip "apple sauce," tik be cukraus. Reiškia, nulupk keletą obuolių, išimk sēklas ir supiauscčius į mažus šmotelius, virink iki bus minkšti. Tadat sugrusk obuolius ir nusunk, jeigu yra perdaug skystimo.

Citrinų pajus.

¾ puoduko cukraus	2 kiaušinių tryniai
¾ puoduko verdančio vandens	1 citrinos sutrkuotą žievę
3 didelius šaukštus citrinų sulčių (skystimo)	1 arbatinį šaukštuką sviesto
	3 didelius šaukštus kornų krakmololo.

Sumaišyk cukrą ir kornų krakmolą, tada pridėk karštą vandenį, pamaišant be paliovos. Pavirk 2 minutas, pridėk sviestą, trynius kiaušinių, tarkuotą žievią ir skystimą citrinos. Uždėk išvoliota pajaus tešlą ant gerai ištaukuotos blētos. Įpilk truputį ataušusią košę ir uždenk tešlą. Įdēk į pečių iki tešla bus iškepus.

Pigus citrinų pajus.

2 dideliu šaukštu cornstarch	1 citriną
¾ puoduko cukraus	1 kiaušinį.

1 puoduką verdančio vandens

Kaip daryti: Sumaišyk verdantį vandenį, cukrų ir citrinos nutarkuotą žievę. Atskirai ištarpink cornstarch truputyje šalto vandenio ir sumaišyk su citrinos sultimi ir su truputi išplaktų kiaušinio trynių. Įmaišyk pirmą mišinį į antrą ir viryk iki bus tiršta. Turēk gatavai iškeptą pajaus apačią, užpilk mišinį ir ant viršaus uždēk kiaušinio maltymą, stipriai išplaktą kartu su šaukštu cukraus. Leisk stovēti pečiuje iki viršus parus.

Kiaušinių pajus.

2 kiaušiniu	3 didelius šaukštus cukraus
⅛ šaukštuko druskos (mažą žiupsnelį)	1½ puoduko pieno
	Muskatinio riešuto (nutmeg).

Paplak truputį kiaušinius, pridēk cukrų, druską ir pieną. Įdēk išvoliotą pajaus tešlą į gerai ištaukuotą blētą ir padaryk iš tešlos apkraštį, aplinkui viršų blētos, kad paskui košē neišbēgtų. Įpilk košę ir užtarkuok truputį muskatinio riešuto (nutmeg). Įdēk pajų į karštą pečių ant kokių 8 minutų, tada sumažink karštį pečiaus, ir kepk iki pajus bus gatavas.

Kaip daryti paštetą pajų.

1½ puoduko miltų (pastry flour)
⅛ dalį šaukštuko druskos
6 valgomus šaukštus lajaus
Nevisai pusę puoduko šalto vandens.

Išsijok miltus ir druską ir įmaišyk 6 valgomus šaukštus lajaus su peiliu arba su šake, niekuomet su šaukštu. Kuomet lajus gerai sumaišytas su miltais, dadėk nevisai ½ puoduko labai šalto vandens ir padaryk stiprią tešlą. Išimk tešlą ant gerai sumiltuotos lentos. Padalyk į dvi dali. Vieną dalį išvoliok iki bus plonutis blynelis — truputį didesnis už blētą į kurią jį dēsi. Tada gerai išlajuok apskričią, lēkštą blētą ir uždēk ant jos blynelį. Dabar gali įdēti ko tiktai nori į pajų ar obuolių (supiaustytų plonai ir apibarstytų cukraus ir muskatinio riešuto, (nutmeg) ar džiovytų slyvų (išvirytų ir bebranduolių) ir tt. Nereikia kad butų skystimo. Dabar išvoliok antrą dalį, plonai, prapjovus tris mažas skylutes viduryje blynelio — uždēk ant viršaus pajaus žiurēdama, kad kraštai, gerai sulipdinti. Įkepk į karštą pečių iki matysi, kad tešla iškepus.

ŽUVĮS.

Keptos sardinkos.

1 blētą sardinkų (sardines)
3 valgomus šaukštus sviesto
1 mažą cibulį (sukapotą)
4 valgomus šaukštus duonos trupinių
3 kiaušinius

Pipirų ir druskos pagal skonį.

Nušluostyk aliejų nuo sardinkų, padalyk kožną zuvytę į dvi dalis ir sudēk į lēkštą bliudą. Ištarpink pusę sviesto ir užpilk ant žuvyčių. Pridēk du valgomu šaukštu karšto vandens. Išplak kiaušinius ir pamažų sumaišyk su duonos trupiniais, cibuliu, druska ir pipirais rešta sviesto. Uždēk šį mišinį ant sardinkų. Kepk apie 15 minutų.

Didžiuvēs (Whale) steikas.

Moterims, kurios gyvena prieplaukose — Bostone, New Yorke, Philadelphijoj ir tt., patartina pabandyti didžiuvēs (whale mēsą. Nors tai vadinama didižuvē, ištikrųjų tai yra gyvulys, kuris tik gyvena vandeniuose. Jo mēsa yra labai skani ir turi tokią pat vertę kaip jautiena, bet yra daug, daug pigesnē. Kaip kur ta mēsa rodos buvo parduodama tik po 10 ar 15 centų ant svaro. Štai budas kaip ją kepti:

Pirma pamerk mēsą per 5 minutas drungname vandenyje, kuriame įdēta biskis baking soda — 1 šaukštukas ant puskvortēs vandens. Tada nušluostyk mēsą ir kepk kaip paprastai "byfsteakas" kepamas. Pamatysi, kad mēsa turi skonį panašų į jautieną.

Žuvių šutinys.

1½ svaro žuvų (šviežių, sudytų arba iš blētų)
9 bulves, nuskustas ir supiaustytas į mažus šmotelius
1 cibulį,, supiaustytą
2 puoduku morkvų, supiaustytų į šmotelius
¼ svaro "salt pork"
3 puodukus pieno
3 valgomus šaukštus miltų.

Pipirų pagal skonį

Supiaustyk "salt pork" į mažus šmotelius ir kepink su sukapotu cibuliu per 5 minutes. Sudėk lašinius, cibulį, morkvas ir bulves į diktoką puodą ir užpilk verdančiu vandeniu, kad apsemtų. Virink iki daržovės bus minštos.

Sumaišyk miltus su puse puoduko šalto pieno ir įmaišyk į sriubą. Pridėk rėštą pieno ir žuvį, iš kurios visi kaulai buvo išmti ir kuri tapo supiaustyta į mažus šmotelius. Virink iki žuvis bus minkšta, apie 10 minutų. Padėk ant stalo karštą. Vieton "šalt pork" gali vartoti šaukštuką kitokios riebumos. Pridėk pipirus. Galima nevartoti morkvų, jei nenori.

Vieton žuvių galima vartoti kraliko mėsą ar vištieną.

Žuvis kepta su trupiniais.

Viryk mažą "haddock" žuvį iki bus visiškai minkšta. Tada nuimk odą ir išimk kaulus. Sudėk žuvį į gilų išsviestuotą molinį arba paliavotą bliudą. Išplak 1 kiaušinį su 2 šaukštukais miltų; pridėk puoduką pieno, truputį cibulio ir po žiupsniuką druskos bei pipirų. Gerai sumaišyk viską, tada užpilk ant žuvies, truputį išmaišydama su žuvimi. Uždengk išsviestuotais "krekių" trupiniais ir kepk nuo 30 iki 40 minutų.

Karštas salmonas.

Reikia vienos mažos blėtos "salmanų" (lašišos). Nuimk odą ir išimk kaulus. Išmaišyk salmonas su šake iki bus mažuose šmoteliuose. Pridėk puskvortę pieno ir sudėjus viską į paliavotą skauradą ar puodą uždėk ant ugnies. Sumaišyk 2 šaukštu miltų ir 2 šaukštu ištarpinto sviesto. Įmaišyk į salmonas ir pridėk pagal skonį druskos ir pipirų. Kuomet užvirs, išpilk į išsviestuotą lėkštą bliudą, gerai apiberk viršų duonos trupiniais ir šen ir ten uždėk šmotelius sviesto. Kepk iki paviršius parus. Valgyk karštą.

Džiovinta žuvis.

Džiovinta arba sudinta žuvis yra pigesnē negu šviežı. Prieš vartojimą džiovintą žuvį reikia mirkyti per kelias valandas šiltam vandenyje, mainant jį tris arba keturis sykius. Mirkink žuvį tokiu budu, kad jos mēsa butų apačioje, o odą į viršų, tai druska greičiau nupuls. Išluostyk ir išvalyk gerai. Paskui mirkink šaltame vandenyje per valandą laiko.

Džiovinta žuvis gerą yra del srubų. Del virš surašytos sriubos vartojant žuvį, reikia imti jos pusę svaro. Paspirgink cibulius taukuose. Virk bulves 10 minutų. Sudēk žuvį smulkiai supiaustytą. pridēk cibulius, taukus, pieną. Paplak miltus. Valgyk su krekēms arba su duona.

Išpiaustyta žuvis.

2 puodukų šaltos žuvies
1½ puoduko pieno
1 supiaustytą rituliais cibulį
½ puoduko duonos trupinių.

3 šaukštai miltų
½ šaukštuko druskos
⅛ šaukštuko pipirų
3 šaukštai taukų

Užšutink cibulį verdančiu pienu. Ištarpink 2 šaukštu tauku (1 šaukštą taukų palik del duonos trupinių), pridēk miltus, druską, pipirus, ir po biskį pieno. Virink 3 minutas. Sudēk pusę žuvies į ištaukuotą blētą, įberk druską ir pipirus, nupilk pusę skystimo. Paskui dēk reštą žuvies ir skystimo, užberk duonos trupiniais paspirgintais taukuose. Kepk karštame pečiuje kolei trupiniai bus rudi.

Del permainos gali vartot bulvinę košią, padedant eilę tarpe eilių žuvies ir eilę ant viršaus vietoje trupinių.

Žuvių bandukēs.

Vartok bile kokią, likusią žuvį. Sukapok smulkiai (išimk pirma kaulus). sutrink bulves į košią ir imk 2 syk tiek. Sutrink gerai su žuvims, uždēk druskos, ir pipirų. Padaryk bandukes, išvoliok duonos trupiniuose ir virink taukuose iki bus raudoni. Vietoje bulvių, gali vartot ryžius.

Smetonos sardinkos.

Nuimk odas ir išimk kaulus nuo 2 skrynučių saradinkų. Pridēk prie jų 4 dručiai išvirtus ir smulkiai sukapotus kiaušinius; 5 valgomus šaukštus baltos duonos trupinių; 2 valgomu šaukštu ištarpinto sviesto; 1¼ puoduko sal daus pieno; ½ šaukštuko druskos, truputį raudonų pipirų. Sudēk viską į paliavotą puodą ir užvirink, tankiai maišydama.

Turēk gatava ant torielkos 4 ar 5 riekes padžiovintos ir išsviestuotos baltos duonos. Užpilk ant duonos virš paduotą mišinį ir susyk padēk ant stalo.

DUONOS.

Balta duona.

2 puoduku karšto pieno, 1 šaukštą taukų, 1 šaukštu-šaukštuką sviesto, ½ toblitēlēs mielių, 6 puodukus kvietinių miltų, 1 šaukštą cukraus.

Sudēk sviestą, taukus, cukrų ir druską į bliudą, ir dadēki karštą pieną. Mieles ištrinti šiltame vandenyje ir supilti prie mišinio. Dadēki miltus ir paminkyki, kad tešla butų lygi. Uždengk ir leisk gerai iškilti. Geriausia pataikyti šiltoj vietoj per naktį. Paskui vēl perminkyk ir sudējus į ištaukuotas blēkes leisk iškilti. Kepk karštame pečiuje 1 valandą. Galima apsieiti ir be pieno, vartojant jo vietoj tiek pat vandens, arba galima dēti per pusę vandens ir pieno.

Airių duona.

1½ puoduko miltų
1½ šaukštuko baking powder
žiupsiuką druskos
2 kaupinus šaukštus taukų arba sviesto
½ puoduko cukraus
½ puoduko besēklių rozinkų.

Sumaišyk ir išsijok miltus, baking powder ir druską. Pridēk cukrų ir tada įmaišyk sviestą arba taukus su šakute. Pridēk rozinkas ir tada pridēk užtektinai pieno kad padaryti tiršta, minkštą tešlą. Sudēk į ištaukuotą blētą ir kepk vidutiniai karštame pečiuje. Kuomet bus iškepus, apvyniok čystu drēgnu audeklu ir leisk truputį pastovēti.

Miežinē duona.

3 puodukai miežinių (barley) miltų
1 šaukštuką druskos
1 valgomą šaukštą cukraus
6 šaukštukus baking powder
1 valgomą šaukštą taukų
1½ puoduko pieno
1 puoduką rozinkų.

Sumaišyk ir išsijok miežinius miltus, druską, cukrų ir baking powder. Pridēk rozinkas ir gerai sumaišyk. Įmaišyk taukus su šake. Pridēk pieną, įmaišydama su

peiliu. Sudēk tešlą į gerai ištaukuotą blētą ir leisk kilti 20 minutų; tada įdēk į pečių ir kepk apie 55 minutas vidutiniai karštame pečiuje.

Karēs duonaitēs.

1 puoduką kviečių miltų	1 šaukštuką druskos
1 puoduką rugių miltų	4 šaukštukus baking powder
1 puoduką "graham" miltų	1 puoduką pieno
½ puoduko kornų miltų (corn meal)	2 puoduku vandens
	1 šaukštuką taukų.

Išsijok kartu kviečių, rugių, "graham," kornų miltus, druską ir baking powder. Sudēk į paliavotą puodą pieną, vandenį ir taukus. Leisk užvirti, tada užpilk ant miltų ir plak per penkias minutes. Išpilk mišinį į ištaukuotus "muffin pans arba išdēstyk šaukštais ant didelēs ištaukuotos blētos. Leisk kepti karštame pečiuje. Šios duonaitēs, ypač skanios, kuomet valgomos dar karštos, su sviestu.

Rugių miltų duona.

4 puodukus ruginių miltų	1 šaukštuką taukų
1 šaukštuką druskos	6 šaukštukus baking powder

1½ puodukų pieno.

Sumaišyk ir išsijok miltus, druską ir baking powder. Pridēk pieną ir ištarpintus taukus. Sumaišyk, tada išimk ant išmiltuotos lentos ir gerai suminkyk. Sudēk į blētas. Padēk į šiltą vietą ir leisk keltis per apie 25 minutes. Kepk vidutiniai karštame pečiuje apie 45 minutas.

Galima šitą duoną suminkius supiaustyti į mažus keturkampius ar apskritus šmotus ir padaryti "biscuits."

Rugių ir kornų duoną.

3 puodukus ruginių miltų	6 šaukštukus baking powder
1 puoduką "corn meal"	1 šaukštą cukraus
1 šaukštuką druskos	2 šaukštu ištarpintų taukų

1½ puoduko pieno ir vandens

Išsijok miltus, "corn meal," druską, cukrų ir baking powder. Pridēk pieną ir taukus. Gerai išplak. Sudēk

į ištaukuotą blētą ir leisk pastovēti šiltoje vietoje apie 30 minutų. Kepk vidutiniai karštame pečiuje apie 50 minutų.

Avižinē ir korninē duona.

1 puoduką kviečių miltų	5 šaukštukus baking powder
1½ puoduko "cornmeal."	2 šaukštų cukraus
1 puoduką "oatmeal"	2 šaukštu ištarpintų taukų
1 šaukštuką druskos	1¼ puoduko pieno.

Sumaišyk ir išsijok kviečių ir kornų miltus, druską ir baking powder. Pridēk cukrų, pridēk "oatmeal," taukus ir pieną. Sudēk į lēkštą ištaukuotą blētą ir kepk vidutiniai karštame pečiuje.

Avižinē duona.

1 puoduką pieno ar vandenio	⅓ mielių šmotelio (yeast cake)
1 šaukštuką druskos	1 puoduką avižų (rolled oats)
2½ puoduku kvietinių miltų	

Pašildyk vandenį ar pieną, pridēk druską ir užpilk ant avižų, šaldyk pusę valandos, pridēk mieles, sumaišytas su ¾ puoduko šilto vandenio, ir miltus. Išminkyk ir leisk iškilti pakol bus du kartus didesnē. Vēl išminkyk ir leisk kilti blētoje, pakol bus du kartus didesnē. Kepk vidutiniai karštame pečiuje 50 minutų. Padaro vieną kepalą sverianti 1¼ svarų.

Kornų duona.

2 puoduku kornų miltų	2 dideliu šaukštu sviesto
2 puoduko tiršto rugštaus pieno	1½ šaukštukų druskos
2 dideliu šaukštu cukraus	2 kiaušiniu
	1 šaukštuką sodos

1 didelį šaukštą vandens.

Sudēk "corn meal", pieną druską, sviestą ir cukrų į dubeltavą puodą ir virink 10 minutų. Tada nuimk nuo ugnies ir leisk atšalti. Dabar pridēk kiaušinius gerai išplaktus ir sodą ištarpintą šaukšte vandens. Pamaišyk truputį ir tada kepk gerai ištaukuotoje duonos blētoje. Geriausia vartoti paliavotą blētą.

Kornų duona.

2 Puoduku kornų miltų
2 puoduku saldaus pieno (čielo arba "skim")
4 šaukštukus baking powder
1 šaukštuką cukraus.
2 šaukštu taukų
1 šaukštuką druskos
1 kiaušinį (galima nevartoti)

Sumaišyk sausus daiktus. Pridēk pieną, gerai išplaktą kiaušinį, ir ištarpytus taukus. Sumaišyk gerai. Kepk negilioj blētoj apie 30 minutų.

"Šaukšto" duona.

2 puoduku vandens
1 puoduką pieno (čielo arba "skim")
1 puoduką kornų miltų
1 šaukštą taukų
2 kiaušiniu
2 šaukštuku druskos.

Sumaišyk gerai vandenį su miltais, užviryk ir viryk 5 minutas. Išplak kiaušinius gerai ir pridēk su kitais daiktais prie košēs. Išplak gerai ir kepk karštam pečiuj per kokias 25 m. Paduoti ant stalo tame pačiame inde ir valgyti su šaukštu. Užtenka del 6 žmonių.

Razinkų duona.

3 puodukus "graham" miltų
5 šaukštukus baking powder
1½ šaukštuko druskos
¼ puoduko cukraus
1½ puoduko pieno ir vandens, maišyta
1 puoduką rozinkų.

Sumaišyk miltus, baking powder, cukrų ir druską. Pridēk pieną ir išplautas, išdžiovintas ir išmiltuotas rozinkas. Sudēk į ištaukuotą blētą. Tegul stovi 30 minutų šiltoje vietoje. Kepk vidutiniame pečiuje 45 minutas. Galima vartoti riešutus vieton rozinkų. Geriau del vaikų negu koki ten "cakes."

Rozinkų duoną.

2 kaupinu šaukštukų baking powder
2 puodukus miltų
½ puoduko rozinkų
½ puoduko cukraus
žiupsniuką druskos
1 puoduką pieno
1 kiaušinį

Sumaišyk ir išsijok viską ir tada pridēk, sumaišius, gerai išplaktą kiaušinį ir 1 puoduką pieno. Tada įmaišyk

½ puoduko besēklių rozinkų. Sudēk į duoninę blētą, padēk į šiltoką vietą ir leisk keltis per 20 minutų. Kepk 1 valandą vidutiniai karštame pečiuje.

Brown Bread 1).

1 puoduką "corn meal"
1 puoduką rugių miltų (rye)
1 puoduką "graham" miltų
2 šaukštuku druskos
¾ valgomo šaukšto sodos (baking powder)
2 puoduku tiršto rugštaus pieno (arba ½ valgomo šaukšto sodos ir 2 puoduku saldaus pieno).
¾ puoduko molasses

Išsijok visus miltus pirm negu mieruoji. Pamieravus pridēk druską, sodą, ir vēl išsijok. Sumaišyk molasses ir pieną ir povalai pridēk prie miltų nuolat maišant, kad pasidarytų lygi tešla. Gerai ištaukuok duonos blētą, ir įdēk mišinį. Kepk apie valandą ir pusę. Butinai reikia uždengti su kita duonos blēta arba taip dugnu, nes kitaip pasidarys ant duonos labai stora pluta.

Jeigu nori, gali pridēti pusę puoduko išplautų ir išmiltuotų rozinkų pirm negu įdēti tešlą į blētą.

Brown Bread 2).

1 puoduką "cornmeal"
2 puoduku rugių "meal"
⅔ puoduko molasses
1 šaukštuką sodos
1 šaukštuka druskos
2 puoduku verdančio vandens.

Sudēk kornus, rugius ir druską į bliudą. Įmaišyk karštą vandenį. Ištarpink sodą molasses's ir įmaišyk į pirmą mišinį. Galima pridēti truputis rozink;, jeigu norima.

Reikia turēti keletą blētų nuo "baking powder" su dangščiais, del pasekmingo iškepimo šios duonos. Gerai ištaukuok tokias blētas ir įpilk mišinį į jas. Uždengk ištaukuotais dangčiais. Pripildyk tik dvi-trečdalis pilnio. Sudēk ant mažos lentelēs į didalį puodą. (Lentynēlę galima padaryti iš kelių lentukių sukaltų skersai viena kitą. Vanduo turi siekti ir apačias blētų. Pridēk užtektinai

verdančio vandens, kad siektų iki pusei blētų. Neturi būti augščiau, nes vanduo įsiskverbs į blētas.

Viryk **"Brown Bread 2)"** 3 valandas. Jei vaduo nusenka, dapildyti verdančiu vandeniu.

"Brown Bread 1)" galima irgi šiaip virinti, tik ima truputį ilgiau. "Brown Bread" šiaip išvirinta buna skanesnē negu kuomet kepta pečiuje.

Rugštaus pieno imbieriaus duona.

½ puoduko rugštaus pieno
½ puoduko molasses
½ puoduko cukraus
1 šaukštuką baking sodos
1⅜ puodukų miežiu miltų (ne visai 1½ puodukų).
½ puoduko kornų miltų (flour, ne meal)
1 šaukštuką "cloves"
1 šaukštuką imbieriaus
1 šaukštuką druskos
½ puoduko taukų.

Sumaišyk cukrų, molases ir rugštų pieną. Ištarpink sodą truputyj e karšto vandens ir pridēk. Sumaišyk miltus ir "spaisus" ir druską ir pridēk prie pirmo mišinio. Gerai sumaišyk ir tada pridēk ištarpintus taukus. Kepk lēkštoje, gerai ištaukuotoje blētoje, apie 30 minutų vidutiniai karštame pečiuje.

Korninē imbieriaus duona.

2 puoduku kornų miltų (corn meal)
1 puoduką miltų
2½ puodukų verdančio vandens
¼ puoduko aliejaus (**Weson** arba **Mazola** geriausia)
2 valgomu šaukštu uksuso (acto)
1 puoduką molasses
1 kiaušinį
1 šauktą druskos
1 valgomą šaukštą sutrinta imbieriaus
2 šaukštu sodos.

Pridēk kornų miltus prie verdančio vandens dubeltavame puode. Viryk ½ valandos; supilk į molinį bliudą. Pridēk molasses, aliejų, uksusą ir kiaušinį, gerai išplaktą. Gerai išplak mišinį. Pridēk išsijotus kartu miltus, druską, sodą ir imbierių. Vēl gerai išmaišyk, tada sudēk į

lēkštą blētą gerai ištaukuotą. Kepk vidutiniai karštame pečiuje apie 25 minutas. Galima pridėti rozinkų arba sukapotų riešutų prie mišinio, jeigu norima.

Riešutų duona.

4 puodukai miltų
4 kaupini šaukštukai baking powder.
žiupsniuką druskos
1 puoduką sukapotų riešutų (walnuts, geriausia)
1 puoduką pieno
1 kiaušinį.
¼ puoduko cukraus

Kaip daryti: Sumaišyk ir išsijok kartu miltus, baking powder, druską ir cukrų. Tada įmaišyk pieną ir galutinai gerai išplaktą kiaušinį. Tada įmaišyk riešutus. Sudėk į ištaukuotas blētas ir kepk nelabai karštame pečiuje apie valandą laiko.

Ši duona labai skani. Užtepus ant riekutēs sviesto, ji yra geriau del vaikų negu by koki pyragai.

KONSERVAI.

Uuogų kisieliai (Jellies).

Del darymo uogų kisielių, reikia išrinkti giedrią, saulētą dieną. Reikia uogas virti paliavotuose puoduose ir maišyti su mediniais šaukštais. Pirm nusunkimo uogų, virk jas uždengtame puode, po nusunkimo, atidengtame puode. Vartok baltą cukrų, dedant tiek pat cukraus kaip uogų sulčių. Sušildink cukrų, įdedant jį į pečių (kurio durys pradarytos lieka) tuo pat laiku kaip uždedi sultis, virt. Jeigu nori, kad kisielius butų labai tyras, kuomet išverda, išpilk į pašildintą uzboną, ant kurio viršaus uždēta šmotelis reto plono audeklo (cheese-cloth) pavilginto į karštą vandenį. Šis, antras košimas nēra butinai reikalingas, bet gana geras. Turēk gatavai gerai išplautų stiklų, stovinčių karštame vandenyje (užkaisk išplautus stiklus šaltame vandenyje ir leisk užkaisti). Išimk stiklus iš vandenio, nusunk visą vandenį tada pripilk pilnus iš uzbono ir padēk stiklus saulētoje vietoje, neuždengtus jei nēra musių, o lengvai uždengtus su šmotu "cheesecloth," jeigu aplinkui randasi dulkių arba musių. Leisk stovēti visą dieną ir naktį. (Mat geriausia daryti kisielius rytmetyje). Ant rytojaus, uždengk kisielių ritinukais "tissue paper" pavilgintais į brandę, tada gerai užrišk storu, rudu ar geltonu popieru, ir padēk į šaltą, sausą, tamsią vietą. Galima vartoti ir ištarpytą "parrafin" vieton brandies.

Sekant šiuos patarimus, uogų kisieliai turi nusisekti.

Jei nori išbandyti ar kisielius bus gana tirštas, pirm pilimo į stiklus, užpilk keletą lašų ant torielkaitēs, ir padēk į šaltą vietą. Jei kisielius sustenga, tai jau gana išvirtas, jeigu ne, tai dar truputi virk.

Persikų (pyčių) konservai.

6 svarus persikų (pyčių)
5 svarus cukraus
2 oranžius
Vieną svarą riešutų (English Walnuts)
1 svarą besēklių rozinkų.

Nuimk žieves pyčių (jei užpilsi verdančiu vandeniu, žievēs lengvai nusilups). Išimk branduolius. Supiaustyk pyčias į mažus šmotelius; skapok rozinkas, oranžes (su žievēm); ir išlukštentus riešutus Sumaišyk viską ir pridēk cukrų. Viryk povaliai iki bus tiršti. Reikia tankiai maišyti, kad neprisviltų. Kuomet bus atsakančiai tiršta, supilk į prigatavotus stiklus arba butelius, uždēk ritinuką plono popiero įvylginto į brandę ir užrišk viršų stora popiera, jei nēra tam tikro stiklinio dangkčio.

Slyvų konservai.

6 svarus slyvų
6 svarus cukraus
2 svarai razinkų
1 svarą išlukštentų "English Walnut" riešutų
6 oranžius.

Sukapok slyvas (išēmus branduolius), razinkas, riešutus ir tris oranžes su žievēm, o tris be žievių. Viryk povaliai per 2 ar 3 valadas, iki bus labai tiršta. Reikia nuolat maišyti, kad neprisviltų. Sudēk į stiklus taip kaip marmaliadą. Jeigu turi bonkų su stikliniais dangksčiais tai geriau negu stiklai. Bet vienok reikia uždēti ritinuką plono popiero į brandę pavilginto.

Juoduogių kisielius.

Perrink kiek nori juoduogių, nuplauk. Sudēk į paliavotą puodą po 2 puoduku uogų ant sykio ir sugrusk su mediniu įrankiu (vartojamu bulvių grudimui-sutrinimui). Paskui vēl įdēk 2 puoduku ir taip toliau iki viskas suvartota.

Viryk povaliai iki uogos bus visai minkštos, tada perleisk per koštuvą arba tam tikrą kisieliui maišą. Pamieruok sulti ir viryk kokias 20 minutų. Tada pridēk lygiai tiek pašildinto cukraus kiek sulčių. Išmaišyk iki cukrus išsileis. Tada viryk kokias 5 minutas, arba iki kisielius išrodys gana tirštas. Jeigu bus reikalinga, beverdant sultis, nuimk putas. Tada įpilk į prigatavotus stiklus ir kuomet kisielius bus visai sustingęs, uždengk

ritinuku minkšto popiero pavilginto į brandę ir užrišk storu popieru ant viršaus. Reikia pripilti stiklus nevisai pilnus.

Žemuogių, vyšnių, aviečių, vynuogių ir serbentų kisieliai daromi tokiu pat budu. Nuo žemuogių ir vynuogių reikia nuimti kotukus. Nereikia spausti kisielių maiše.

Slyvų kisielius.

Gerai nuplauk ir išimk branduolius iš kiek nori slyvų. Tada sudēk į puodą su kaip tik užtektinai vandens, kad apsemtų. Virk povaliai, iki slyvas galima bus lengvai sugrusti. Gerai sugrudus, išpilk į tam tikrą maišą (lyg ir surmaišelį) padaryta iš "cheese-cloth." Leisk varvēti, iki liks tik odos ir sausa košē maiše. Supilk sultis į puodą ir leisk gerai virti per 20 minutų, nuolat nuimdama putas. Tada nuimk nuo ugnies ir pamieruok. Sušildink tiek cukraus kiek yra sulties ant ugnies, ir kuomet verda, įpilk sušildintą cukrų ir leisk virti kokias 15 ar 20 minutų, iki bus gana tirštas. Tada išpilk į tam tikrus stiklus kaip augščiau minēta ir uždengk, kuomet bus visai atšalęs.

Persikų (pyčių) kisielius.

Nuplauk ir supiaustyk persikus (geriau vartoti pusę nedanokusių, o pusę nunokusių, bet ne per daug). Sudēk į paliavotą puodą ant užpakalio pečiaus (kur nēra karšta). Nereikia dēti nē cukraus, nē vandenio. Gerai tēmyk, kad neprisviltų. Kuomet persikai bus visai sušutę — bus labai daug tirštų sulčių, supilk į tam tikrą kisieliui maišą ir leisk varvēti per naktį. Pamieruok sultis ir ant kiekvieno puoduko sulčių pamieruok vieną puoduką cukraus. Užkaisk sultis, o cukrų įdēk į pečių pašildyti. Kuomet sultįs sušils ir pradēs darytis tirštesnēs, pamažu pridēk cukrų ir leisk užvirti. Išbandyk truputį ant torielkaitēs ir jei gana greitai sustingsta, supilk į tam tikrai prirengtus stiklus. Kuomet kisielius bus sustingęs už-

dengk ritinuku minkšto popiero į brandę įvilginto ir aprišk storą popierą ant viršaus.

Mēlynų kisielius.

Perrink uogas, išplauk ir sudēk į paliavotą puodą, dedant 1½ puoduko šalto vandens ant kiekvienos kvortos uogų. Viryk iki uogos visai pasileis ir tada perkošk per kisieliaus maišą. Pamieruok sultis ir ant kiekvieno puoduko dēk ¾ puoduko pašildinto cukraus. Užkaisk ir viryk 30 minutų arba daugiau iki kisielius sustings, kuomet truputis bus uždētas ant torielkaitēs, sudēk į stiklus kaip ir kitus kisielius.

Užlaikymas juodougių, mēlynių, vyšnių, serbentų vynuogių, slyvų ir žemuogių.

Nuplauk uogas, nuimk kotukus, sudēk į čystas bonkas, apipilk verdančiu plonu arba vidutiniu siropu, iki bonkos bus pilnutēlēs; uždēk gumus, lengvai uždaryk ir tuojaus sudēk bonkas ant lentynaitēs į puodą karšto vandens. **Neleisk bonkom atšalti pirm sudējimo į puodą, nes tas duotų progą negeistiniem supuvimo diegam augti.** Uždaryk dangtį puodo. Kuomet jau pradeda virti, leisk virti **16 minutų.** Tada išimk iš puodo, **dručiai užsuk** bonkas, nušluostyk ir padēk į tinkami sausą, šaltą ir tamsią vietą.

Persikai (pyčēs).

Persikus reikia gražiai nuplauti, paskui sudēti įdratinį sytuką ir įdēti į verdantį vandenį per 1 ar 2 minutas; tada greitai įkišti į šaltą vandenį, vēl išimti ir nulupti odas. Tada sek viršpaduotą sarašą. Viryk bonkose per 16 minutų.

Obuoliai ir grušēs.

Obuolių ir grušių reikia išimti šerdis, nulupti odą ir supiaustyti į puses ar į ketvirtdalius. Tada reikia sudēti į sytą ir laikyti verdančiame vandenyje per 1 ar 2 minutas. Tada padēti į šaltą vandenį ant minutos. Tada iš-

imti ir sudēti į bonkas, užpilt siropu, uždengti ir šutint bonkas kaip viršpaduotame suraše per **20 minutų.** Tada išimt, dručiai uždaryti ir padēti į tinkamą vietą.

Marmaliadas.

Marmaliadas, tai yra vaisiai išvirinti su cukrum, kurie nēra parleisti per maišelį — t. y. iškošti, kaip del kisieliaus).

Persikų (pyčių) Marmaliadas.

4 svarai pyčių 4 svarai cukraus
Sultys 2 citrinų.

Nuplauk, nušluostyk ir supiaustyk į dvi dalis pyčias, tada išimk branduolius; supiaustyk pyčias į šmotelius. Pridēk cukru ir povaliai viryk per 2 valandas. (Žiurēk, kad neprisviltų). Tada pridēk citrinų sulti, išmaišyk ir supilk į tam tikrai prirengtus stiklus. Susyk uždengk ritinuku plono į brandę įvilginto popiero ir ant viršaus storu popieru uždengti.

Cidonijų, aprikotų ir slyvų marmaliadas tokiu pat budu daromas.

Aviečių arba žemuogių Marmaliadas.

4 svarai aviečių arba žemuogių. 2½ svarų cukraus. Sugrusk nuplautas uogas; pridēk cukraus; viryk per 30 minutų, nuolat maišydama. Supilk į prigatavotus stiklus ir uždengk.

Surašai užlaikymui vartojant cukrų.

Serbentai.

4 svarus serbentų (raudonų arjuodų) 4 svarus cukraus

Gražiai perrink uogas, numetant visas, kurios bent kiek negeros. Geriausia turēti visai šviežių uogų. Nuimk kotukus. Gerai nuplauk uogas. Tada sudēk į paliavotą puodą. Sudēk cukrų, uždengk ir leisk stovēti per

naktį. Ant rytojaus viryk povaliai iki pradės virti. Tada nuimk putas. Sudėk uogas į sterilizuotas bonkas. Žiurėk, kad bonkos butų labai pilnos. Dručiai užsuk dangtį, nušluostyk bonkas ir padėk į sausą, tamsią, šaltą vietą.

Agrastai.

4 svarus agrastų — 2 svaru cukraus.

Perrink uogas, nuimk kotukus ir gražiai nuplauk. Sudėk į paliavotą puodą, užpilk cukru ir leisk stovėti per naktį. Jei agrastai dar nepilnai danokę, pridėk ¼ puoduko vandens. Ant rytojaus, uždėk ant ugnies, leisk gerai užvirti, tada supilk į sterilizuotas bonkas, dručiai užsuk danktį. Nušluosčius bonkas, padėk į šaltą, tamsią vietą.

Persikai (pyčės).

4 svarus persikų — 2 svaru cukraus
2 puoduku vandens.

Nulupk žieves persikams su peiliu, arba užpilk verdančiu vandeniu ir galima bus lengvai nulupti žieves pirštais. Perpiauk į dvi dalis ir išimk šerdis, jeigu nori, arba palik čielas, su šerdimi. Sumaišyk cukrų ir vandenį ir sudėjus persikus, viryk iki bus minkšti, (reikia, kad butų tik truputį minkšti,). sudėk persikus į sterilizuotas bonkas, ir kartu pripildyk sirupo (vandeniu, kuriame persikai virė) iki bėgs per viršų, uždengk dručiai. Nušluostyk ir padėk į atsakančiai sausą, tamsią ir šaltą vietą.

Grušios arba slyvos.

Grušias arba slyvas sutaisoma del užlaikymo lyginai tokiu pat budu kaip persikus.

Obuoliai.

4 svarus obuolių	1 kvortą vandens (4puodukus)
1 svarą cukraus	Sultįs ir žievę dviejų citrinų.

Nulupk lupynas ir išimk šerdis obuolių, ir tuojaus užpilk juos šaltu vandeniu. Tuo tarpu sudėk kvortą šal-

to vandens ir cukrų į paliavotą puodą ir viryk 5 minutas. Išimk obuolius iš šalto vandens ir sudėk juos į puodą kur verda vanduo ir cukrus. Viryk iki bus minkšti. Pridėk citrinų sultis ir nuplautas žieves. Pavirinus dar minutą, sudėk obuolius į sterelizuotas bonkas, pripilk su skystimu iki bēgs per viršų, uždēk guminius ritinukus, dručiai užsuk dangčius. Nušluostyk bonkas ir padēk į tinkamą vietą.

Cidonijos (Quinces).

4 svarus cidonijų | 2 svaru cukraus
2 puoduku vandens.

Viryk vandenį ir cukrų iki bus lyg siropas. Nulupk žieves ir supiaustyk cidonijas į ketvirtadalius. Leisk truputį pastovēti šaltame vandenyje. Tada virink verdančiame vandenyje iki bus minkštos. Tada išimk išvandenio, sudēk į cukraus ir vandens siropą ir viryk 5 minutas. Sudēk cidonijas į sterilizuotas bonkas, pripilk siropo iki bēgs per viršų, dručiai užsuk dangsčius.

Pastaba: Žiurēk, kad nepamirštai uždēti gerus guminius ritinukus ir labai dručiai užsukti ar uždēti dangsčius. Taipgi žiurēk, kad dangsčiai gerai tiktų, kad bonkos butų sveikos. Uždarius bonkas, apversk ir jeigu burbulų matosi, vēl atidaryk ir daugiau siropo pripilk. Gerai leisti bonkom ataušti pirm negu padedi į tamsią, šaltą, sausą vietą. Kelios dienos po padējimo bonkų į vietą kur jos nuolat stovēs, peržiurēk, ar dangsčiai neatsiliuosavę. Jeigu taip, tai dručiai užsuk ar uždaryk.

ĮVAIRŲS PRESERVAI.

Žalių vynuogių dželė.

Nurinkite žalias vynuoges, kaip tik pradeda nokti. Perrink, nuplauk ir nuimk kotukus. Sudėk į paliavotą puodą. Kuomet pradeda virti, sugrusk. Tada viryk 30 minutų, tankiai pamaišydama, kad neprisviltų. Tada perkošk per retą dratinį koštuvą. Supilk skystimą į maišelį, padarytą iš "cheese-cloth," ir leisk varvėti per naktį. Ant rytojaus pamieruok ir supilk į puodą. Viryk 5 minutas; pridėk lygiai tiek pašildyto cukraus kiek yra skystimo ir viryk dar apie 5 minutas arba iki pradės tirštas buti. Tada nuimk putas, supilk į sterilizuotus stiklus ir padėk į saulėtą vietą, uždengiant retu audeklu. Tegul stovi 24 valandas. Tada uždėk po ritinuką plonos popieros įvilgytos į brandę, ant viršaus užrišk storą popierą ir padėk į sausą, tamsią, šaltą vietą.

Pikalili.

Supiaustyk 1 peką žalių tomačių. Sudėk į paliavotą puodą, apiberiant kožną eilę druska. Ant rytojaus, nusunk skystimą ir nuplauk tomates. Tada sukapok 4 žalius arba raudonus pipirus, 3 kvortas cibulių ir, jeigu nori, 1 "cauliflower." Tada sudėk viską į paliavotą puodą, apipilk užtektinai uksuso ., kad apsemtų, pridėk rudo cukraus pagal skonį. Išpilk vieną skrynut- (už 10c.) arba ¼ svaro, "mixed spices" į retą audeklinį maišiuką arba į kelis mažus maišiukus ir pridėk prie tomačių. Nereikia įdėti "spices" liuosus į maišelį. Viryk iki tomatės bus visai minkštos. Išimk "spices" ir sudėk pikalilį į sterilizuotas bonkas, arba į taip molinius puodukus, drūčiai užrišant viršų. Padėk į šaltą, sausą ir tamsią vietą.

Pipirų prieskonis.

Sukapok 32 cibulių, 24 raudonus pipirus (peppers) ir 24 žalius pipirus, numetant sėklas šalin. Sumaišyk viską, apipilk verdančiu vandeniu ir leisk stovėti 3 minutas.

Tada nusunk, ir vēl apipilk verdančiu vandeniu ir leisk stovēti 5 minutas. Tada vēl nusunk, ir pridēk 6 puodukus balto cukraus, 5 valgomus śaukštus druskos, 2 kvortas gero uksuso ir viryk iki bus tiršta. Sudēk į sterilizuotas bonkas kol dar karšta ir dručiai uždengk. Labai geras prieskonis prie mēsos arba keptų šabelbonų.

Raudonų tomačių prieskonis.

36 dideles, nunokusias tomates	5 šaukštukus druskos
5 didelius cibulius	2 šaukštukų cinamonų
3 puodukus uksuso	1 šaukštuką "cloves"
3 puodukus cukraus	1 šaukštuką juodų pipirų.

Apipilk tomates verdančiu vandeniu. Tada nusunk ir nulupk skuras. Supiaustyk tomates ir cibulius į mažus šmotelius. Viryk tomates ir cibulius iki bus minkšti. Nereikia pridēti vandenio, nes atsiras užtektinai sulčių nuo tomačių. Pamaišyk tankiai, kad neprisviltų. Tada pridēk cukrų, uksusą ir rešta daiktų ir viryk dar kokias 20 minutų. Tada tuojaus sudēk į sterilizuotas bonkas ir dručiai uždengk.

Šis prieskonis yra gana saldus ir turi kitokį skonį nuo paprastų tomačių sutaisymų.

Saldųs agurkučiai (pickles).

4 kvortas mažų agurkučių	1 šaukštuką cinamonų
2 kvortas uksuso	1 šaukštuką "cloves"
1 puoduką rudo cukraus	1 šaukštuką "allspice"
2 šaukštukų druskos	4 lapelius.

Užvirink kartu viską. Leisk pavirti 5 minutes. Tada supilk į karštas, švarias bonkas ir dručiai uždaryk. Galima vartoti daugiau arbą mažiau druskos ir cukraus, pagal skonį.

Marinavotos grušios.

3 svarus rudo cukraus	7 svarus mažų, drutų grušių
1 kvortą uksuso	2 šaukštuku "mixed spices."

Sumaišyk cukrų ir uksusą, leisk sušilti. Tuo tarpu gražiai nuplauk grušių odas. Jei nori, gali perpiauti per

pusę ir išimti šerdis, ale geriau palikti čielas. Sudēk grušias į uksusą ir cukrų ir viryk iki bus minkštos. Tada gražiai išimk jas nesutrintas. Pridēk du šaukštuku "mixed spicec" prie cukraus ir uksuso ir užvirink. Tada apipilk grušias šiuo skystimu ir sudēk į sterilizuotas bonkas, dručiai uždengiant. Šios grušios yra labai skanios prie mēsos. Mes patariam kiekvienai šeimininkei jų prisidēti ant žiemos. Reikia pirkti mažas grušias, kurios, labai tinka valgiui, žalios bebudamos. Jas galima pigiai nupirkti.

Barščių prieskonis.

1 kvortą barščių (virintų)
1 kvortą žalių sukapotų kopustų
1 puoduką krienų
1 lygų šaukštuką sausos muštardos
½ puoduko cukraus
1 šaukštuką druskos
2 puoduku uksuso.

Reikia sukapoti barščius ir sumaišyti su rešta daiktų. Viryk 15 minutų. Sudēk į bonkas, (sterilizuotas) kol dar karšta. Gerai uždaryk bonkas; padēk į šaltą vietą. Šiš prieskonis yra labai geras prie mēsos.

Maišyti pikeliai su muštarda.

2 kvortas žalių tomačių
1 "cauliflower"
12 mažų agurkų
1 kvortą mažų cibulių
2 žaliu pipirų
½ svaro sausos muštardos
2 kvortas uksuso
1 puoduką cukraus
½ puoduko miltų
½ uncijos "tumeric powder".

Kaip daryti: Sukapok viską mažais šmoteliais, išskyrus cibulius, kurie turi buti čieli. Sudēk į paliavotą puodą. Pridēk ½ puoduko druskos ir gana vandenio, kad apsemtų. Viryk pusę valandos, tada nusunk.

Supilk uksusą į puodą ir leisk užvirti. Sumaišyk su apie puoduku vandenio, miltus, muštardą ir cukrų ir pridēk prie uksuso. Maišyk iki pradēs buti tiršta. Sumaišyk "tumeric" su trupučiu vandenio ir pridēk truputį druskos. Įmaišyk į mišinį. Gerai viską sumaišyk ir užpilk

ant pikelių. Gerai sumaišius viską, sudēk į akmeninius ar molinius puodus. uždengk ir padēk į sausą vietą.

"Tumeric powder," galima pirkti bile vaistinyčioje.

"Chow - Chow".

1 peką žalių tomačių
1 ryšelį salierių (arba 1 kopusto galvą)
6 neperdidelius cibulius
2 svarus rudo cukraus
1 valgomą šaukštą "allspice"
1 valgomą šaukštą cinamonų
1valgomą šaukštą gvazdikų (cloves).
1 valgomą šaukštą pipirų
1 valgomą šaukštą druskos
Nuo 2 iki 3 puodukų uksuso.

Kaip daryti: Supiaustyk tomates ir sudēk į eiles, apiberiant kožną eilę trupučiu druskos. Tegul stovi 24 valandas. Tada nusunk surų skystimą ir išplauk tomates šviežiame vandenyje. Sukapok tomates, salierus, cibulius ir pipirus smulkiai. Sudēk į didelį paliavotą puodą ir pridēk cukrų, uksusą ir rešta daiktų. Viryk povaliai per 2 valandas. Sudēk į čystus molinius puodus ir uždengk. Šis "Chow-chow" gali stovēti kad ir du metu. Jis yra labai geras valgyti prie mēsoš.

Žalių tomačių "Mince Meat".

4 kvortas žalių tomaičių
2 svaru rudo cukraus
1 svarą sukapotų rozinkų
½ svaro sukapoto citrino
1 valgomą šaukštą cinamonų.
1 valgomą šaukštą druskos
½ puoduko uksuso
1 šaukštą sutrinto nutmego ir gvazdikų (cloves).

Kaip daryti: Sukapok ir nusunk tomates. Apipilk šaltu vandeniu ir viryk 30 minutu. Tada vēl nusunk. Pridēk reštą daiktų. Uždengk ir viryk povaliai iki bus visai išviryta.

Ši "mincemeat" daug mažiau lēšuoja negu tikroji, vartojant mēsą, o yra taip pat gardi. Jeigu sudēsi į stikline bonka ar molinį puoda, uždengsi ir laikysi šaltoj vietoj ši "mincemeat" nepages per keletą savaičių.

Ją reikia vartoti taip kaip paprastą "mince-meat". tarp dviejų pajaus plutų.

PASEKMINGAS UŽLAIKYMAS DARŽOVIŲ ir VAISIŲ

Užlaikymas vaisių šalto supakavimo budu.

Abelni patarimai.

Boileryje, ar taip puode, kur sudedi bonkas pripakuotas produktais, ant tam tikros lentynaitēs, vanduo jau turi buti karštas, kuomet įdedi bonkas. Vanduo turi apsemti bonkas ir buti dar apie dar apiecoliu virš bonkų. Jei dangtis indo nedručiai užsidaro, uždēk pirma audeklą, paskui dangtį. Pirm sudējimo vaisių del užlaikymo, žiurēk, kad bonkos ir dangčiai butų geri ir kad vaisiai butų sveiki, nunokę, gerai nuplauti. Bandyk sudēti vaisius kaip greičiau galima po nuskynimo, nes kuo šviežesni produktai, to geriau.

Vaisius geriausia užlaikyti vartojant **siropą** iš cukro ir vandens. Kuomet pridedi bonkas šaltais, nevirintais vaisiais, pripilk jas pilnutēles verdančio siropo. Yra trįs rušįs siropų, 1) plonas; 2) vidutinis, 3) tirštas. Del labai saldžių vaisių vartok ploną siropą, del kiek rugštesnių, vidutinį, o del visai rugščių, tirštą.

Plonas siropas pasidaro virinant 1 dalį cukraus ir 4 dalis vandenio (pavyzdžiu, 1 puoduką cukraus ir 4 puodukus vandenio).

Vidutinis siropas, 1 dalis cukraus, 2 dalįs vandenio (1 puodukas cukraus, 2 puodukai vandenio).

Tirštas siropas, viena dalis cukraus ir viena dalis vandens, (1 puodukas cukraus ir 1 puodukas vandens).

Avietēs. Jas sutaisoma viršminētu budu, tik verdama bonkose 20 minutų.

Tomatēs. — Apšutink verdančiu vandeniu, pamerk valandēlę į šaltą vandenį ir nulupk lupyną. Jei užsilaikysi čielas, pripilk bonką su karštu tomačių skystymu, padarytu virinant ir iškošiant tomates. Apipilk supakuotas čielas tomates šiuo skystymu. Jei nepakuosi čie-

las, nereik vandens dadėti, nes skystymo ir tomačių užteks.

Žiedkopustis (Cauliflower). — Pašutink verdančiame vandenyje, paskui sudėk į šaltą skystimą (dedant ½ svaro druskos ant 12 kvortų vandens) per 12 valandų. Tada seka abelnus patarimus.

Vaisiai, kurie nereikalauja karštame vandenyje šutinimo nė palaikymo šaltame vandenyje yra žemuogės, avietės, vynuogės, mėlynės, juoduogės ir saldžios vyšnios. Nuplauk vaisius užpiliant ant jų vandens, sudėjus į sytuką arba dratinę ragažiutę. Išimk sėklas ir nuimk kotukus, jei reikalinga. Tuojaus sudėk į bonkas, pridėk siropo ir tada sek abelnus patarimus.

Jei nori sudėti slyvas nenuėmus lupynas, nešutink nė nedėk šaltan vadenin, kitaip, nušutink gana ilgai, kad paliuosuoti odas, tada sek abelnus patarimus.

Specijalis budas del žemuogių. Uogos, sudėtos šitokiu budu nepasikels į viršų siropo. Vartok tik šviežias, nunokusias, drutas ir sveikas uogas. Prirengk uogas, pridėk aštuonias uncijas cukraus ir 2 šaukštu vandens prie kiekvienos kvortos uogų. Viryk povaliai per 15 minutų paliavotame, rugšties nebijančiame puode. Leisk suuogom atšalti ir palik per naktį uždengtame puode. Sudėk šaltas uogas į sterilizuotas bonkas. Sek generalius patarimus. Sterilizuok 5 minutas karštame vandenyje.

Ananasai (Pineapple). — Nulupk lupiną, išimk akutes, supiaustyk vaisių į tinkamus šmotus. Tada veik pagal abelnus patarimus.

Rabarborai. — Nuplauk čystai kotus ir supiaustyk į šmotukus ¾ colio ilgio **(nenuimk odos)**. Tada veik pagal abelnus patarimus.

Siropai. — Užlaikymai pasekmingai vaisių paeina nuo atsakančio sterilizavimo ir druto uždarymo, ne nuo vartojimo daug cukraus. Perdaug cukraus nėra gerai,

nes paslepia skonį ir labai sutraukia vaisių ir priverčia jį keltis į viršų bonkos. Senkanti lentelē yra gera sekti:

	Cukrus.	Vanduo.
Plonas	1 dalis	4 dalįs
Vidutinis	1 dalis	2 dalįs
Tirštas	1 dalis	1 dalis

Užvirink siropą ir pridēk prie vaisių jau sudētų į bonkas. Del gan saldžių vaisių vartok ploną arba vidutinį siropą; del labai rugščių, tirštas gal bus reikalingas.

Bonkos. — Bile bonką galima vartoti, bytik ji čysta ir gali buti **dručiai** uždaryta. Bonkos su plačiais atidarymais yra parankiausios. Pirm negu pridēti, žiurēk, kad nebutų įskilus ar kitaip netinkanti.

Štai išbandymai del netinkančių bonkų: —

Su užsisukančiais dangsčiais.

1. Uždek viršų (dangtį) ant bonkos be gumo. Dručiai barškink aplink išlaukinę dalį dangsčio su pirštu. Jeigu sčio, dangtis nēra geras.

2. Uždēk gumą ir lengvai uždaryk dangtį. Ištrauk gumą. Paleisk jį. Jei gumas sugrįžta į vietą tarp bonkos ir dangsčio, dangtis nēra geras.

Su stikliniais dangsčiais.

1. Uždēk stiklinį dangtį ant bonkos be gumo. Pabarkink aplink išlaukinę dalį dangsčio su pirštu. Jeigu dangtis supasi, jis nēra geras.

2. Dratai turētų dručiai užeiti ant dangsčio, net kuomet antras dratas nēra paspaustas. Jeigu ne, tai sulenk dratus. Toks padrutinimas turētų buti kasmet padarytas.

Guminiai ritinukai. — Niekuomet nevartok gumą daugiau kaip vieną sykį. Nupirk geriausios rušies gumus. Išbandyk jų elastiškumą. Gerus gumus galima dručiai tampyti ir jie vienok netruks. Jiems nekenkia virinimas.

Laiko lentelē daržovēms.

Nušutinimas.	Virimas inde. Minutēs.	Minutēs.
Štareliai (verdančiame vandenyje)	6—10	120
Šabelbonai (dideli)	2— 5	180
Šabelbonai (maži)	2— 5	120
Barščiai (Užtektinai paliuosuoti odą)	———	90
Morkvos	— 5	90
žiedkopustai	— 3	90
Kornai	5—15	180
žaliumynai (verdančiam vandenyje).	5—10	120
žirniai	2— 5	180
Dynai (nuimk žievę, virink 20 minutų, kad sumažinti).	—20	120
Tomatēs	1— 2	22

Laiko lentelē vaisiams.

Nušutinimas.	Virimas inde. Minutēs.	Minutēs.
Obuoliai	1—2	20
Juoduogēs	——	16
Mēlynēs	——	16
Spalgenos	1—	15
Vyšnios	——	16
Serbentai	——	16
Agrastai	1—	16
Vynuogēs	——	16
Persikai (Peaches)	1—2	16
Grušios	1—2	20
Ananasai	——	30
Slyvos	——	16
Cidonijos (Quinces)	1—2	16
Avietēs	——	20
Rabarborai	1—3	20
žemuogēs	——	16

Užlaikymas vaisių ir daržovių šalto supakavimo budu.

Šalto supakavimo užlaikymo budu, nevirinti produktai yra sudēti į čystas bonkas, guminiai ritinukai yra pritaikinti, siropo arba verdančio vandens dadēta, ir dangtis lengvai uždētas. Tada įdedma bonką į puodą, pripildytą karštu vandeniu, kur sudēti produktai, bonkos ir gumai

yra kartu sterilizuojami. Sterilizavimas reiškia išvirimą produkto verdančiame vandenyje arba gare, idant išnaikinti negeistinus puvimo diegus.

Reikalingi indai.

Bile indą, turintį dručiai užsidengiantį dangtį, galima vartoti sutaisyme produktų del užlaikymo. Nuo taukų blēta, nuo austerių puodas, puodas turintis lygią apačią arba kitokis indas gali buti vartotas. Išrink indą, kuris nebus per gilus. Paveizdan, didelis boileris, kuris vartojamas drapanų skalbime yra gana geras, bet reikia daugiau karšto vandens jame vartoti, tad daugiau kuro suvartojama.

Įdēk lentynaitę iš vielų (dratų) arba medinių lentelių (taip sukaltų, kad tarpai randasi tarp jų, ir kad stovētų kiek pasikēlę nuo dugno puodo, tai yra ant kojukēs) į puodą taip, kad vanduo visur apsuptų, ir iš apačios, kad bonkos nesutruktų. Vanduo šiame inde turi buti karštas jau kuomet įdedi bonkas. **Neleisk sudētiems produktams stovēti,** bet susyk sudēk į indą su karštu vandeniu. Jei nedarysi to, produkte greit atsiras supuvimo diegų.

Užpilk bonkas su gana vandenio, kad butų bent vienas colis jo virš bonkos. Jei dangtis indo su karštu vandeniu negana dručiai užsidaro, uždēk ant indo audeklą pirm negu pritaisai dangtį.

Abelni patarimai.

1. Išrink visai čystas bonkas, be jokio įskilimo.

2. Idant turēti geriausias pasekmes, vartok šviežius, nunokusius vaisius, ir šviežias, jaunas ir geras daržoves. Sudēk daržoves į bonkas kaip griečiau galima po nuskynimo.

3. Nuplauk visus produktus pirma negu sudedi į bonkas.

4. Paskirstyk produktus pagal jų didumą ir prinokimą. Idant sutaupinti vietos ir užtikrinti pilną supakavi-

mą, sudēk didelius produktus į dideles bonkas arba supiaustyk juos, kad tiktų į mažas bonkas. Tas yra reikalinga iš priežasties susitraukimo, kuris atsibuna laike sterilizavimo, ir jei nebus išpildyta, bonkos nebus pilnos, kuomet išvirs.

5. Nušutink produktus verdančiu vandeniu. Supiaustyk štarelius, geltonųjų šabelbonų ankštis, rabarborą į reikalaujamo didžio šmotelius, pirm negu nušutinti verdančiu vandeniu. Nušutinimas paliuosuoja žievę, prašalina negeistiną rukštį ir pagerina skonį ir spalvą produktų. Sudēk produktus į reto, plono audeklo maišelį arba į dratinį sytuką, kad nedalytētai produktus per daug rankom ir nesutrintai. Pamerk į užtektinai verdančio vandens, kad apsemtų. Skaityk laiką šiame veikime nuo tada, kada vanduo vēl pradeda virti. (Žiurēk į laiko lentelę del vaisių, kuriuos reikia nušutinti).

6. Įmerk į šaltą vandenį iki galēsi produktą be pavojaus apsišutinimo imti į rankas. Tas padrutiną spalvą, sudrutina patį produktą, o paliuosuoja žievę. Tada nuimk žievę, išimk šerdis ar branduolius.

7. Pripilk bonkas taip daug kaip gali, išvengdama sutrinimo, tik nepripilk bonkas perpilnas žirnių, didelių šabelbonų, kornų ir dynų, nes šie produktai išsipučia bevirdami.

Pridēk karšto siropo prie vaisių; druskos (1 šaukštuką ant kvortos), ir verdančio vandens prie daržovių.

9. Uždēk guminį ritinuką ir uždengk. Jei vartoji Mason arba kitokią bonką su užsisukančiu dangsčiu, užsuk lengvai, vartojant tik nykštį ir mažytį pirštą. Jeigu bonka su stikliniu dangsčių ir dratais, tai uždaryk tik vieną dratą. Tas leis bonkai išsitęsti ir netrukti.

10. Sudēk bonkas **kaip tik bus pripildytos** į karšto vandens puodą, skaitant paskirtą virimo laiką nuo tada, kada vanduo pradeda virti.

11. Pasibaigus pilnam virimo laikui, išimk bonkas iš vandenio ir uždaryk dručiai. Žiurēk, kad bonka butų

labai dručiai uždaryta, nes kitaip produktai suges. Jeigu vanduo bēga iš bonkos, uždēk naują gumą, pritaisyk viršų ir sterilizuok per nuo penkių iki dešimts minutų.

Atskiri patarimai.

Žaliumynai. — Nuplauk lapus keletoje vandenių, idant neliktų smelių. Sudēk į reto audeklo maišelį ir šutink gare per nuo penkiolikos iki dvidešimts minutų. Vartok paprastą garo indą arba padēk dratinį sytą virš trupučio karšto vandens. Geriau pašutinti žaliumynus garu negu imerkti į verdantį vandenį, nes juose lieka daugiau minerališkų druskų. Tada pamerk truputį į šaltą vandenį ir supiaustyk į tinkamus šmotelius del sudējimo į bonkas. Tada sek abelnus patarimus.

Šie žaliumynai tinkami užlaikymui: barščių lapai, raktažolēs, pienēs, begalviai kopustai, špinaikai, Naujos Zealandijos spinikai, rugštiniai, ropių lapai, laukinēs garstyčios, šveicariškas "chard," ir kiti.

Kornai. — Nuimk žievę ir prašalink plaukus. Pamirkyk verdančiame vandenyje per nuo penkių iki penkiolikos minutų. Pamerk į šaltą vandenį ir tada atsargiai nupiauk grudus nuo koto. **Lengvai sudēk,** pridēk druskos ir verdančio vandens ir sterilizuok.

ĮVAIRUMAI.

Kornų miltų blynai.

2 kiaušiniu
1 valgomą šaukštą cukraus
2 puoduku pieno
1½ puodukų kornų miltų (corn flour).
½ puoduko miežinių arba ryžių miltų
½ šaukštuko druskos
3 šaukštukus baking powder.

Viską gerai sumaišyk ir kepk ant karštos skaurados. Reikia blynus valgyti su siropu arba su cukrum.

Ruginiai blynai.

1 puskvortę rugštaus pieno
1 šaukštą sodos
1 šaukštą cukraus
1 šaukštuką molasses
1kiaušinį
žiupsniuką druskos.

Sumaišyk viską, tada pridėk pusiau kviečių ir pusiau ruginių miltų, iki bus gana tiršta tešla del blynų darymo. Taukai skauradoje turi buti labai karšti pirm negu įpili tešlą šaukštais. Reikia valgyti su kornų siropu.

Kornų blynai.

1 puoduką rugštaus pieno
¾ puoduko baltų miltų
¾ puoduko kornų miltų (cornmeal)
½ šaukštuko sodos
1 šaukštuką baking powder
½ šaukštuko druskos
1 gerai išplaktą kiaušinį.

'S umaišyk sodą ir pieną, pridėk išsijotus kartu miltus, baking powder ir druską. Galutinai įmaišyk kiaušinį Kepk ant gerai ištaukuotos, karštos skaurados. Reikia valgyti su kornų siropu.

Daržovių blynai.

1 puoduką išvirintų ryžių
2 puoduku išvirtų šabelbonų
1 puoduką sugrustų bulvių
1 šaukštuką taukų ar aliejaus
2 šaukštų sukapotų cibulių
2 šaukštų kornų krakmolo
⅓ puoduko tomačių.
½ šaukštuko druskos.

Paspirgink cibulį taukuose; pridėk kitus, gerai sukapotus daiktus. Gerai sumaišyk, tada sudaryk į blyne-

lius. Kepk apie pusę valandos karštame pečiuje, apliedama du kartu su taukais arba aliejum.

Šitie blynai užima vietą mēsos, nes yra labai maistingi. Tomates galima vartoti iš blētų.

Duoniniai blynai.

2 puoduku duonos trupinių
1 puoduką miltų
½ šaukštuko druskos
1 šaukštą cukraus
1 kiaušinį
2 šaukštu ištarpinto sviesto.

Pamerk duonos trupinius vakare šaltame vandenyje. Paskui gerai nusunk. Pridēk miltus ir užtektinai rugštaus pieno, kad padaryti gerą blynams tešlą. Leisk stovēti per naktį. Ryte pridēk druską, cukrų, gerai išplaktus kiaušinius, sviestą ir pusę šaukštuko sodos ant kožno puoduko pieno. Ištarpink sodą truputyje šalto vandens, pirm sumaišymo. Gerai sumaišyk viską ir kepk kaip paprastai blynus.

Žirnių blyneliai.

Pamerk pusę puoduko džiovintų žirnių šaltame vandenyje. Leisk stovēti per naktį. (Arba pamerk anksti ryte, jei nori padaryti ant vakarienēs ir tegul stovi per dieną). Nusunk ir viryk iki bus labai tiršti. Išvirk ir sugrusk penkias vidutinio didžio bulves. Sumaišyk su žirniais. Pridēk pusę puoduko sutarkuoto amerkoniško surio, pusę puoduko baltos duonos trupinių, 1 kiaušinį gerai išplaktą ir valgomą, šaukštą ištarpintų lašinių ar taip kokių taukų. Gerai išmaišyk. Pridēk druskos ir pipirų pagal skonį. Leisk atšalti, tada sudaryk į mažus blynelius, įvoliok į kornų miltus (corn-meal) ir kepk ant skaurados, kaip paprastai blynus.

Šių blynelių, prie srubos arba arbatos ir duonos ir sviesto, pilnai užtenka del vakarienēs ar pietų. Jei šeimyna pripratus prie saldumynų, tai galima pridēti po pyrago ar pajaus šmotą arba po bananę ar obuolį. Mēsos nereikia.

Šabelbonų blyneliai.

4 puodukus virintų baltų šabelbonų	2 šaukštuku uksuso (acto)
1½ šaukštų molasses	¼ šaukštuko muštardos
	žiupsniuką pipirų ir druskos.

Nusunk vandenį nuo šabelbonų, sugrusk juos į košę, leisk atšalti. Tada įmaišyk kitus viršpaduotus daiktus. Sudaryk mišinį į mažus blynelius ir kepink ant karštos taukuotos skaurados. Kuomet vienas šonas parus, apversk blynelius.

Škotiški blyneliai.

1 puoduką šalto išvirinto "oatmeal"	1 kiaušinį
1½ puodukų miltų	2 šaukštuku baking powder
1 šaukštą sviesto	½ šaukštuko druskos
	Truputį pieno.

Sumaišyk ir išsijok kartu miltus, druską ir baking powder; įmaišyk sviestą su šakutēm ir tada įmaišyk "oatmeal." Įmaišyk išplaktą kiaušinį ir biskį pieno, jeigu reikia, kad padaryti gan stiprią tešlą. Išvoliok iki bus ¾ colio storio. Supiaustyk į trikampius šmotukus ir kepk karštame pečiuje. Reikia valgyt su sviestu arba siropu.

Surio mišinis.

1½ puoduko pieno	1 šaukštuką druskos
2 ar 1 kiaušinį	1 puoduką tarkuoto surio.

Supiaustyk ir užtepk sviestu duoną. Jeigų duona labai sausa, imk daugiau pieno. Mirkyk duoną išplaktame piene su kiaušiniais kolei duona suminkštēs, bet ne sutrupink. Sudēk į ištaukuotą blētą eilēms duoną ir surį, bet nedēk surio ant dugno blētos ir ant viršaus, nes suriui bus perkaršta. Kepk ne labai karštame pečiuje arba virk ant garo (double boiler'yje).

Keptas suris.

1 puoduką pieno	1 šaukštą sviesto
1 puoduką duonos trupinių	¾ šaukštuko druskos
¼ svaro surio (amerikoniško)	žiupsniuką raudonų pipirų

3 kiaušinius.

Sušildyk pieną ir užpilk ant duonos trupinių. Pridėk surį supiaustytą į mažus šmotelius, sviestą, druską ir pipirus. Išplak baltymus ir trynius kiaušinių atskirai. Pridėk pirma trynius, išmaišyk ir tada pridėk baltymus. Supilk mišinį į išsviestuotą bliudą ir kepk vidutiniai karštame pečiuje 20 minutų.

Makaronai su suriu.

2 puoduku sulaužytų makaronų. Virink pasudintame vandenyje iki bus minkšti, žiurėdama, kad neprisviltų. Tada nusunk makaronus ir sudėk eilę į lėkštą molinį arba paliavotą bliudą. Supiaustyk ½ svaro amerikoniško surio į šmotelius ir uždėk eilę ant makaronų. Apiberk druska ir pipirais (žiurėk, kad neperdaug vartotum). Tada vėl uždėk eilę makaronų, eilę surio, biskį pipirų ir druskos ir taip toliaus iki viską suvartosi. Reikia, kad eilė surio rastusi ant pat viršaus. Užpilk tada pusę puoduko pieno ir kepk iki viršus bus parudęs ir pienas visas sugertas.

Šio surašo užtenka del 5 ar 6 ypatų. Yra gerai vartoti šį valgį vieton mėsos, ypač ant vakarienės, nes reikia valgyti karštą.

Makaronai su suriu.

Išvirink ¾ puoduko sulaužytų makaronų dvejose kvortose verdančio pasudinto vandens. Kada bus minkšti nusunk ir nuplauk šaltu vandeniu.

Turėk gatavą mišinį iš 1½ puoduko pieno, 2 šaukštu sviesto, 1 šaukštą miltų, ½ šaukštuko druskos, žiupsniuką pipirų, išvirintą kaip pažymėta antrame suraše (makroni su pienu.).

Sudėk pusę makaronų į išsviestuotą molinį, ar paliavotą bliudelį. Turėk gatavą vieną trečdalį puoduko sutarkuoto amerikoniško surio. Uždėk pusę surio ir tada pusę pieno mišinio ant makaronų. Tada sudėk reštą makaronų ir reštą surio bei pieno. Viršų padengk išsviestnuotais trupiniais duonos. Kepk vidutiniai karštame pečiuje iki trupiniai parus.

Vieton surio ir pieno mišinio, galima vartoti 1 blētą gatavos tomačių sriubos, sumaišytą su ½ puoduko verdančio vandens ir užvirintą.

Makaronai su pienu.

1½ puoduko pieno	1 šaukštą miltų
2 šaukštu sviesto	½ šaukšuko druskos

3 žiupsniukus pipirų.

Išvirink ½ puoduko sulaužytų makaronų kaip virš paduota ir sumaišyk su sekančiu mišiniu:

Ištarpink sviestą, pridēk miltus, durską ir pipirus. Maišyk iki mišinys bus lygus. Pridēk pieną pamažu. Viryk dubeltavame puode 15 minutų. Įmaišius makaronus, dar pavirink kelias minutas, nuolat maišydama.

Virinti paprasti makaronai.

¾ puoduko makaronų, sulaužytų į šmotelius apie 1 colio ilgio	2 kvortas verdančio vandens 1 valgomą šaukštą druskos

Viryk makaronus verdančiame pasudytame vandenyje iki bus minkšti (apie 25 ar 30 minutų). Nusunk sudējus į sytuką ir užpilk šaltu vandeniu, kad šmotukai neprilipṭų vienas prie kito.

Sudēk į torielką, įdēk trupųtį sviesto ir padēk į pečių ant kelių minutų, tada padēk ant stalo.

"Welsh rabbit."

¾ sutarkuoto surio
1 kiaušinį
2 šaukštu kukuruzų krakmolo (corn starch)
¼ šaukštuko druskos, biskį pipirų, žiupsnį muštardos, žiupsnį sodēs, 1 puskvortę pieno.

Išplak kiaušinį su kornų krakmolu double-boiler'yje, sudēk druską, pipirus, sodą, muštardą ir pieną. Kada bus karštas, įdēk surį. Plak dručiai visą mišinį puodelyje. Nevirk per ilgai, nes sukietēs. Valgyk su ryžais arba bulvēm.

Šabalbonai (soy bean scallop).

3 puodukai šutintų soy beans
1½ puodukų rudos duonos trupinių
1½ puodukų tomačių
½ kapoto cibulio, druskos ir pipirų pagal skonį.

Sudēk cibulius ir ištarpintą jautienos lajų į tomates. Sutrink ir perleisk per koštuvą binzus. Dēk eilę rudos duonos trupinių į ištaukuotą blētą, eilę binzų, dalį tomačių; atkartok tą pridedant druskos su pipirais į kiekvieną eilę, ant viršaus uždēk trupinius ir kepk ½ valandos ne labai karštame pečiuje.

Kornų miltų košē.

1½ puodukų kornų miltų, 2 šaukštuku (lygius) druskos ir 5 ar 6 puodukus vandens. Pirma užvirink pasudytą vandenį. Įmaišyk kornų miltus povaliai. Neleisk pasidaryti šmotams. Virink mažiausia 30 minutų. Ta košē dar geresnē, kuomet virinama per 3 valandas arba per naktį. Vartok dubeltavą puodą, ant užpakalio pečiaus arba be ugnies virtuvą (fireless cooker).

Škotiškos avižų krekēs.

2 puoduku avižų (rolled oats)	1½ šaukštų taukų
¼ puoduko pieno	¼ šaukštuko sodos
¼ puoduko "molasses"	1 šaukštuką druskos

Sutrink avižas ir sumaišyk su kitais daiktais. Iškočiok plonai ir išpiaustyk į keturkampius šmotus. Kepk vidutiniai karštame pečiuje 20 minutų. Šitas surašas padaro 3 tuzinus krekių.

Iškepti avižiniai miltai su riešutais.

2 puoduku išvirtų avižinių miltų (oatmeal)	½ puoduko pieno
	1 šaukštuką acto (uksuso)
1 puoduką sutrintų "peanuts"	¼ šaukštuko pipirų

2½ šaukštukų druskos.

Sumaišyk ir kepk ištaukuotoje blētoje 15 minutų. Šito valgio yra užtektinai del 5 žmonių.

GERIMAI.

Apie kavą ir arbatą.

Niekuomet nereikia daryti arbatą su vandeniu, kuris kelias valandas stovējo puode. Reikia pripilti puodą šviežio vandenio ir kaip tik gerai verda reikia įdēti arbatžoles į molinį indelį ir užpilti verdančiu vandeniu. Arbata daryti su vandeniu, kuris jau ilgai stovi puode niekuomet netokia gardi ir priegtam, nesveika. Reikia tik tiek daryti arbatos kiek ant to sykio reikalinga. Niekuomet nereikia gerti arbatą, kuri stovējo nors keletą valandų, nes arbatžolēse, kurios ilgai mirksta atsiranda nuodas, kuris rodos nieko nekenkia išsyk, bet, jeigu ilgai naudojantis, galutinai labai apsilpnina žmogaus nervus.

Kavapuodžiai turi buti gerai išvalyti nors sykį ant sąvaitēs. Reikia juose priskusti truputį muilo, įdēti šarminēs druskos, vandenio ir užviryti. Kaip verda reikia gerai išmazgoti ir išplauti tyru vandenu. Jeigu kavapuodis priskretęs, kava niekuomet negali buti gardi. Musų moteris taip-pat pripratę ilgai viryti kavą. Tas labai negerai. Niekuomet nereikia kava virinti ilgiau kaip tris minutes. Štai surašas del labai geros kavos:

½ puoduko sutrintos kavos	1 puoduką šalto vandenio
1 kiaušinį	6 puodukus šviežiai verdančio vandenio.

Nušutinkite kavapuodį karštu vandeniu. Tada įdēk kavą. Numazgok kiaušinį ir sumušk į puodą (įdēdama ir lukštus.) Gerai sumaišyk su kavos grudais ir tada įmaišyk ½ puoduka šalto vandenio. Kaip viskas gerai sumaišyta įpilk 6 puodukus karšto vandenio. Pavirvk tris minutas. Tada padēk puoda ant galo pečiaus kur jis bus šiltas, bet nevirs. Įpilk likusį ½ puoduko šalto vandenio ir leisk stovēti 1 0minutų prieš naudojimą.

Vynuogių Vynas.

20 svarų vynuogių	10 svarų cukraus
6 kvortas verdančio vandens.	

Sudēk nuplautas vynuoges į molinį puodą ir sutrink jas kuom nors, t. y. sugrusk. Tada užpilk verdančiu vandeniu, uždengk puodą tyru audeklu ir tegul taip stovi per 3 dienas. Tada perkošk mišinį per reto audeklo maišelį (padarytą kaip surmaišelį). Numesk likučius šalin, o skystimą vēl supilk į puodą ir pridēk cukrų. Uždengk ir tegul taip stovi iki rugimas pasibaigs. Tada vēl perkošk ir supilk skystimą į bonkas, tuojaus užkimšant korkom. Korkas tada apipilk išleistu vašku (sealing wax). Paguldyk bonkas ant šonų šaltoj vietoj.

Vynuogių sultįs.

Išrankiok visas bent kiek sugedusias vynuoges, ir išmesk. Gerai nuplauk likusias vynuoges, numetus kotelius, įdēk į paliavotą puodą, ir užpilk kaip tik užtektinai vandenio apsemti uogas. Viryk iki skuros truks. Tada sugrusk ir perleisk per koštuvą. Pamieruok sultįs, pridējus pusiau tiek cukraus, kiek yra sulčių, viryk 10 minučių. Turēk bonkas gatavas, tai yra,, gerai išplautas. Pripilk taip pilnas sultimi, kad net per viršų bēgs. Tada greitai ir dručiai uždengk ir padēk į **šaltą, tamsią ir sausą** vietą. Kuomet vartoji, gali atskiesti vandeniu.

Šis yra taip vadinamas be alkoholio vynas. Jis yra lengva padaryt ir labai gardus. Geriausiai vartoti taip vadinamus "Concord Grapes."

Vynuogių vaistas.

1 kvortą vynuogių sulčių (pirktų arba padarytų sulyg virš paduotų surašų. Jeigu pirksi, tai "Welch's Grape Juice" geriausias), 1 ir pusę svaro cukraus, 1 didelį šaukštą sutrintų cinamonų. Viryk palengvai per pusę valandos. Įpilk į karštus butelius, kolei dar karštas, ir susyk uždaryk dručiai. Padēk į šaltą, sausą, tamsią vietą. Šį vaistą galima kelis metus laikyti be pagedimo. Tai yra labai geras vaistas del vidurių. Kuomet nesveika, išgerk po didelį šaukštą keletą kartų ant dienos. Pailsusiam žmogui taipgi gerai išgerti šaukštuką šio vyno.

NAMINIAI DALYKAI.

Kaip daryti sviestą iš bulvių.

Anglijos maisto ministerija ješkodama budų sutaupinti sviestą ir margariną, sumaišant, juos su kitais maistais, išrado, kad galima padaryti gerą "bulvinį sviestą," kuris lēšuoja apie 10c. ant svaro ir kurį bile kas gali padaryti, jeigu atydžiai seks sekantį surašą:

Nusunk bulves ir viryk iki suverda į šmotukus — buna miltingos. Tada pervaryk bulves per tankų sytuką į didelį bliudą, kuris buvo sušildintas. Ant kožnų keturioliką (14) uncijų bulvių, perleistų per koštuvą, pridēk 2 uncijas sviesto arba margarino ir 1 šaukštuką druskos. Gerai išmaišyk su užpakaliu medinio šaukšto iki mišinys bus visai lygus. Padēk sviestą į šaltą vietą. 16 uncijų padaro svarą.

Atsižvelgiant į didelį brangumą sviesto, dabartiniu laiku, rodos užsimokētų išbandyti šį surašą.

Namie darytas muilas.

Penki svarai taukų, 5 puodukai šalto vandens, 1 už 10 centų blēta "potash," 1 didelis šaukštas "borax." Įpilk į molinį bliudą vandenį, potašių ir borax. Potašius padarys vandenį labai karštą. Pamaišyk iki visai ištirps, tada leisk atšalti. Ištarpink taukus, ir leisk juos sušilti (jie neturi buti karšti). Įpilk į taukus potašiuotą vandenį pamažu, nuolat maišydama. Kuomet viskas jau išpilta, dar pamaišyk 10 minutų. Tada išpilk viską į lēkštą blētą, kurioje yra įtiesta ištaukuota popiera. Kuomet muilas dar nevisai sušalęs, supiaustyk jį į šmotelius kokio didumo norima. Tada leisk pastovēti iki visai sukietēs.

Galima vartoti bile kokius taukus, alę jie turi buti čysti, jeigu jie yra nešvarųs, tai dieną priešdarymo muilo, užkaisk taukus ir įdēk į juos kelias riekutes žalios bulvēs. Pamatysi, kad visas nečystumas nueis į gilumą puodo. Tada galēsi tyrus taukus nupilti į kitą puodą, iki reiks juos vartoti.

Neužsimoka vartoti sviesto.

Sviestas dabar yra labai brangus, delto patartina moterims nevartoti jį kepime; vieton sviesto galima su labai gerom pasekmēm vartoti taukus, padarytus iš daržovių, kaip "Crisco." Vedēja šio skyriaus gali ypač rekomenduoti "Crisco," nes jis vartojamas jos name jau gana ilgas laikas. Crisco kainuoja nuo 25 iki 28 centų (sulyg krautuvēs kur perki — kainos nēra lygios), už blētą, kurioj yra virš svaras ir pusē taukų. Už gerą sviestą paprastai reikia mokēti nuo 33 iki 40c. už svarą; (pigaus sviesto neužsimoka pirkti, nes tankiausiai jis nēra švariai padarytas ir jame randasi daugiau taukų negu smetonos, taipgi, yra nukvarbuotas.) **"Crisco"** yra padarytas iš tyros medegos ir tyru budu. Jis yra parduodamas vien blētose, delto nēra pridulkējęs ir nēra palytētas nešvariom rankom. Vartojant "Crisco vieton sviesto, reikia pridēti druskos, nes jis nēra sudintas. Taipgi jo reikia vartoti apie penktą dalį mažiau negu sviesto, surašuose kur reikalaujama sviesto.

Namie daryta "Baking Powder."

½ svaro "cream of tartar" ¼ svaro baking soda
¼ svaro "corn starch."

Gerai viską sumaišyk ir persijok septynis ar aštuonis sykius. Tada sudēk į blētą, turinčią gerą dangtį. Laikyk uždarytą. Padarymas šios "baking powder" lēšuoja apie 30c. Buna čielas svaras.

* * *

Lygios dalįs "baking soda" ir druskos, sutarpintos šiltame vandenyje, su kuriuo pavilgysi vietas vabalų įkastas, atims skaudējimą.

* * *

Jeigu negali užmigti kurią nors naktį, bandyk išsigerti kiek vandens — tas gal pagelbēs.

Reikia ištiesti senus laikraščius ant naujai išmazgotų grindų; grindos bus švarios ilgesnį laiką.

Kaip išimti taukų plētmą iš grindų.

Labai tankiai atsitinka gaspadinei išpilt taukus ant grindų, bet prašalint tą plētmą gana sunku. Geriausias budas iščystyti taukuotą vieą yra tuojaus pabarstyti ant

os vieos gerogai druskos tada užpilt šalto vandenio. Pa-laukus valandą ar dvi, reikia gerai iššveisti su sopyne ir karštu vandeniu.

Kaip iščystyti smaluotą drapaną.

Lengviausiai galima išimti smalą nuo drabužių su taukais. Reikia ištrtint smaluotą vietą taukais, o paskui išmazgot su muilu ir karštu vandeniu.

PATARIMAI.

Kaip užlaikyti kiaušinius.

Kiaušiniai užlaikyti "Water glass" mišinyje gali buti vartoti del visokių tikslų, kaip šviežiai padėti kiaušiniai, tik negali buti išvirti. Mat "water-glass" uždaro skilutes kiaušinio lukšto ir neišleidžia iš jo sierą ten randančią, tad kiaušiniai, jeigu bandai juos virti truksta ir abelnai negalima jų valgyti. Bet yra tiek daug kitokių budų sutaisyti kiaušinius, kad galima lengvai apsieiti be virtų.

Del užlaikymo kiaušinių pirmas reikalingas daiktas, tai didelis molinis arba stiklinis puodas. Tas yra geriausia, kadangi molinių ir stiklinių indų kainos labai padidėjo dabartiniame laike, tai tankiai nesinori mokėti kiek jie kainuoja. Tuomet geriausia vartoti tam tikri mediniai viedrai, kurie buvo išliakuoti iš vidaus ir viršaus. Nekurie žmonės bandė vartoti paprastas bačkutes, nuo sviesto viedrus ir tam panašiai. Bet tas neapsimoka, nes gana tankiai, šie viedrai staiga paįra ir tad iš kiaušinių buna tik kiaušinienė, kuri nėra tinkama nė del žmogaus nė del gyvulio. Jeigu negali gauti molinio puodo, saugiausia yra gauti šeliakuotą kibirą (shellacked wooden tub).

"Water-glass" galima nupirkti blėtose, nebrangiai. Reikia sumaišyti vieną dalį "water-glass" su 10 dalių vandens. Gerai išmaišyk mišinį ir tada dėk į jį kiaušinius, po vieną, švelniai. Nereikalinga rankų kišti į mišinį, kiaušiniai patįs nuskęs į dugną ir nesusimuš. Vanduo turi buti tikrai tyras; geriausia išvirti vandenį ir leisti vėl atšalti pirm sumaišymo su "water-glass."

Kiaušiniai, kuriuos nori užlaikyti turi buti švarųs ir butinai švieži — nesenesni kaip 48 valandų. Jeigu kiaušinis greitai nenuskenda, tai tuojaus išimk ir suvartok jį. nes jis jau per senas del užlaikymo. Ir nereikia įdėti kiaušinių, kurie nors truputį įskilę, nes jie tik ant niek

nueis. Pirkdama kiaušinius, reikia pasakyti krautuvininkui, kad nori del "waterglassing" ir jis peržiurēs kiaušinius su žvakute, kad butinai butų švieži.

Nors kiaušiniai turi buti švarųs, bet nereikia juos nuplauti; nuplauti kiaušiniai sugenda. Reikia tik nušluostyti.

"Waterglass" mišinys turi apsemti kiaušinius — tad nereikia perdaug prigrusti kiaušinių į vieną kibirą. Laikyk tamsioj, šaltoj vietoj. Kiaušiniai sudēti į "waterglass" mišinį gali stovēti apie metus. Bet reikia juos tuojaus suvartoti, kuomet išimsi iš mišinio. Pirm vartojimo, gerai nuplauk, tik išēmus iš mišinio.

Laikyk kibirą su kiaušiniais tokioj vietoj kur negalēs žiemą įšalti. Mišinis turi apsemti kiaušinius bent dviem coliais. Dručiai aprišk viršų kibiro su stora taukuota popiera, kad išvengti išgaravimo.

Del nuo 65 iki 80 kiaušinių reikia 2 galionų kibiro ir 7½ puskvorčių vandens ir "waterglass" mišinio. Del 160 iki 320 kiaušinių, 5 gal. kibirą ir 18½ puskvorčių mišinio. Del 320 iki 400 kiaušinių, 10 gal. kibiro ir 36½ puskvorčių mišinio. Nevartok metalinį kibirą.

Nuimti žibējimą nuo drapanų.

Vilnonēs drapanos, kuomet jau buvo dēvētos tulą laiką, tankiai pradeda žibēti, kas nē kiek nepadailina jų. Jeigu drapanos dažas yra geras, nenušunta lengvai, tai galima zibējimą nudildinti, vartojant amoniją. Jeigu nēsi persitikrinus kaslink dažo gerumo, tai pirma bandyk šį procesą ant išvirkščio šono atsiulējimo. Jei matai, kad dažas persimaino, tai nē nebandyk toliau veikti. Jei dažas geras, tai gali toliau bndyti.

Pirmiausiai gerai iškratyk drapanas ir iščystyk su šepečiu. Tada į du puoduku šalto vandens įdēk valgomą šaukštą skystos amonijos. Ištiesk drapaną ant čysto stalo. Tada paimk gana stiprų šepetį, įvilgyk į amonijuotą vandenį ir gerai patrink drapaną, veikdama į vieną

linkę, žemyn. Patrinus visą drapaną, ištiesk ant prosinimo lentos, uždengk drēgnu audeklu ir prosyk su gana karštu prosu. Reikia, kad audeklas, kuriuo apdengi drapaną butų nuolat šlapias, tad geriausia turēti šalia prosinimo stalo bliudą vandens, į kurį galima nuolat pavilgyti audeklą. Niekuomet neprosyk grynu prosu patį materialą drapanos, nes prosas paliks ženklą.

Kuomet drapana gerai išprosyta, pakabink atsargiai kad išdžiutų.

Kaip išnaikinti glindas.

Reikia ištrint galvą s baltu actu, o paskui gerai iššukuoti plaukus su šepečiu. Tada plaukai bus čysti ir glindos išnyks.

* * *

Kuomet juodas drabužis yra plētmuotas, galima bandyti jį iščystyti su labai druta arbata.

* * *

Surį galima ilgai šviežiu laikyti, jeigu įvyniosi jį į čystą audeklą, suvilgintą į uksusą ir padēsi šaltoje vietoje.

* * *

Drapanos, kurios, yra plētmuotos nuo prakaito, turi buti pamerktosدručiai pasudytame vandenyje.

* * *

Kad iščystyti čeverykus iš žvilgančios odos, reikia pirma gerai nuimti visą purvyną su šlapiu audeklu, leisti čeverykus išdžiuti, paskui gerai su vaselinu patrinti. Kuomet truputį pastovēs, reikia nušveisti su minkštu audeklu. Čeverykai gražiai žvilgēs, ir oda ne taip lenvai suskils.

Kad iščystyti juodą atlaso (satin) raikštį

Jeigu nori gerai iščystyti juodą atlaso raikštį, tai nulupk ir supiaustyk dvi daleles žalios bulvēs ir sudēk jas į puskvortę šalto vandens, su žiupsniuku druskos. Leisk pastovēti per visą naktį. Ant rytojaus, lengvai patrink raikštį ant gerosios pusēs su šiuo skystymu. Lengvai

nušluostyk su tyru audeklu. Išprosyk ant išvirkščios pusēs, ir raikštis atrodys kaip naujas.

* * *

Lygios dalįs amonijos ir terpentino sumaišytos, išims tepylą (paint) iš drapanų.

* * *

Jeigu karpeta jau nudēvēta ir spalvos neaiškios, įpilk truputį amonijos į vandenį ir tada patrink karpetą. Spalvos tuo bus gražesnēs, dulkēs išimtos ir jeigu rastusi vabalų karpetoje, jie išgaiš.

* * *

Jeigu rankos labai purvinos, ir sunku jas išprausti, patrink jas druska, ir tada prausk su muilu.

* * *

Jeigu gaso duda prakiuro ir nežinai kur skylē randasi, nejieškok jos su degtuku, kaip tankiai daroma, nes ekspliodūos. pamuiluok truputį vandenio, ir įvilgink į jį šepetuką, patrink dudą. Jeigu kur arndasi skylē, vanduo pradēs burbuliuoti.

Kaip nučystyti virtuvēs sienas.

Virtuvių sienos yra paprastai nuteptos dažu. Laikui bēgant, šis dažas (paint) apruksta, apdulksta, iki labai negražus ir nešvarus atrodo. Moterįs bando numazgoti sienas įvairiais budais, bet tankiai nepasekmingai. Senas ir patyręs tepliorius duoda sekančią rodą del mazgojimo sienų ir sako, kad tai yra labai gera.

Nusipirk už 5c. pakietą "baking soda." Supilk sodą į sausą bliudelį. Pasiimk seną "sponge" arba minkštą skudurį ir įpilk į kitus du bliudus ar kibirus drungno vandens. Pasivilgink skudurį į vieną kibirą ir tada įdēk skudurį į sodą, paimdama tiek sodos kiek prilips prie skuduro, drūčiai pabružyk dalį sienos; paskui nuplauk nubružytą vietą tyru vandeniu iš antro kibiro ir nušluostyk sausu skuduru. Tada eik toly, vis taip pat dirbdama. Nereikia visai vartoti nē muilo nē kerosino.

Jeigu sušildysi citriną arba oranžę pirm negu išspausi, jos duos kuone du syk tiek sulčių.

* *

Vaistai del plaukų.

*

Sumaišyk du dideliu šaukštu sieros (sulpher) su už 5 centus vertēs glycerinu. Nupirk pakietą šalavijos (sage) ir už pilk ant jos kvortą verdančio vandens. Padēk ties galu pečiaus ir leisk stovēti dvi valandas. Kuomet bus atvēsęs, iškošk ir supilk į buteilį, pridējus sierą ir glyceriną. Dabar pridēk du dideliu šaukštu tyro alkoholio. Jei siera nevisai ištirpus, tai nieko; vaistai yra vienok geri.

Per du mēnesiu, kas vakaras patrink galvos odą su galais pirštų iki galva bus karšta. Tada gerai įtrink į odą vaistus. Už dviejų mēnesių, jei gerai išpildei patarimą, pleiskanos bus visai pradingę ir daugybē naujų plaukų bus pradēję augti. Kiti plaukai bus paaugę ant 2 iki 3 colių.

Toliau užtenka gerai patrinti galvą su vaistais tik vieną ar du kartu ant sąvaitēs. Bent kartą kas dvi sąvaitēs reikia priegtam gerai išprausti galvą. Ir Jeigu nenorima, kad pleiskanos daugiau sugrįžtų ir plaukai butų sveiki, reikia žiurēti, kad šukos butų čystos (reikia jos mazgoti kas sąvaitē) ir niekuomet nereikia vartoti kito šukas.

Kerosino panaudojimas.

Langai nučystyti su kerosinu buna labai čysti ir gražųs. Kraujo plētmas galima lengvai išimti jei pirma įmerksi į kerosiną, o paskui į karštą vandenį. Siuvimo mašinos lengvai ir tykiai sius, jeigu iš vakaro gerai paliejuosi kerosinu ir ant rytojaus siųsi greitai kokį atliekamą skuduriuką ir paskui nušluostysi gerai mašiną ir įpilsi mašinos aliejaus į skylutes.

Kaip čystyti aksomą.

Geriau buti kartunu apsivilkęs jei tas kartunas čystas nē pasirēdęs šilkais, aksomais, kurie taškuoti, apdulkēję. Neviena mergina arba moteris, kuri mano, kad ji labai puikiai išrodo, ištikro išrodo tiktai nešvari. Ir šis visai nereikalinga, nes kekviena moteris gali buti švari, jeigu ji apsiims atiduoti truputį laiko tam tikslui. Labiausiai bjauriai išrodo aksomas apdulkējęs ir taškuotas. Mes čionai duodame rodą, kaip lengvai galime jį padaryti čystą ir kaip naują.

Pabarstyk aksomą sausa druska ir bružyk jį šepečiu į vieną pusę, paskui į kitą iki visos dulkēs ir tt. išeis.

Išimti atramentą.

Išimti atramentą iš medvilnių audeklų arba iš muslino, reikia pirma įmerkti taškuotą audeklą į saldų pieną ir laikyti jį tenai iki taškas beveik pradils. Tada gerai patrinti audeklą ir kelis kartus išplauti šaltame vandenyj.

* * *

Kuomet lupi cibulius, patrink rankas druska ir nuprausk šaltame vandenyje, pirm negu vartosi karštą vandenį ir muilą. Taip darant, rankos neatsiduos cibuliu.

* * *

Jei nori greitai nuimti žuvų žvynus, įkišk žuvis į verdantį vandenį ir greitai vēl išimk.

* * *

Nedēk į ledų šēpą jokio valgio, kuris turi drutą kvapsnį, neuždengus jį, nes paskui visa šēpa tuom atsiduoda, ir kiti valgiai ten įdēti buna sugadinti.

* * *

Kad išimti rudis iš labai surudijusio peilio, įkišk jo geležį į cibulį ir palik jį ten apie valandą laiko. Tada išimk ir čystyk taip kaip paprastai.

Kuomet čystini veidrodžius, įdēk trupatį glycerino į vandenį. Tas apsaugos juos nuo garo ir dumų, ir laikys juos per ilgą laiką.

* * *

Jeigu nenori, kad naujos spalvuotos pančekos nušustų (netektų spalvos), tai į dēk šaukštą druskos į vandenį, kuriame jas plauni.

* * *

Labai gerai yra, laiks nuo laiko patrinti pečių su minkštu audeklu, ant kurios uždēta keli lašai terpentino.

* * *

Jeigu įdēsi bliudą vandens į pečių, kuriame kepa pyragai, mēsa ir tt., jie nesudegs.

Kaip daryti krakmolą.

Jeigu įdēsi truputį muilo kuomet darai kakmolą, tai atrasi, kaip reikēs prosyt, jogei prosas daug lengviau ir slidžiau prosija, gražiai žvilgēs.

* * *

Jeigu prosai yra surudyję, paberk druskos ant popieros ir patrink ant jos prosus.

* * *

Kuomet darai pyragą su razinkom, įdēk jas pirmiaus negu miltus, ir jos bus gerai išskirstytos po visą pyragą, ir nenuskęs į apačią.

* * *

Bent kartą ant mēnesio, reikia išpraust plaukus vandenyje, kuriame truputis soda įdēta.

* * *

Jeigu pridēsi truputį druskos prie gasolino, su kuriuom čystini plētmą iš kokios nors drapanos, neliks jokio ženklo. Tankiai, gasolinas išima plētmą, bet pats palieka ženklą; druskos truputis prašalina ir tą.

* * *

Viens iš lengviausių budų iščystyti sidabrinius indus, yra numazgoti juos su minkštu audeklų, gerai pavil-

gytu į kerosiną. Jeigu sidabras yra labai pajuodęs, tai pirm čystijimo, reikia jį pamerkti per bent 24 valandas į rugštų pieną.

* * *

Galima išimti purvyno plētmus iš drapanų, gerai patrindami juos su žalia bulve.

* * *

Pirmiau negu įdēti vaisius ar taip iką į pajų, reikia patrinti žemesnę plutą su gerai išplaktu kiaušinio baltymu. Tas neleis sultis vaisių persisunkti ir padaryti apatinę plutą šlapią.

Naudingumas druskos.

Dručiai pasudintas vanduo yra labai geras del nuplovimo lengvų žaizdų ir niksterētų vietų. Reikia nuplauti sužeistas vietas, paskui aprišti jas švariais skuduriais pavilgintais į gerai pasudntą vandenį.

* * *

Jeigu pradeda panagę uždegti (t. y. landonis pasirodo) reikia susyk uždēti ant skaudamos vietos mišinį, padarytą iš druskos ir kiaušinio baltymo ir tada aprišti švarių skuduriu.

* * *

Jeigu gelia kojas, rankas, šoną galvą, ar ką kitą, pavilgyk nuolat skaudamą vietą labai karštu pasudintu vandeniu (į vieną kvortą vandens įdēk pusę kvortos druskos). Vartok vandenį taip karštą kaip gali kesti.

* * *

Jeigu skauda akis, pavilgyk jas tris kart ant dienos skystimu padarytu iš ketvirtdalio puoduko drungno vandens ir pusēs šaukštuko druskos.

* * *

Vieną šaukštuką druskos ištarpintos pusēje puoduko vandenio sulaikys dieglį jeigu išgersi kaip tik pradeda skaudēti.

Nēra geresnēs gyduolēs del nusideginimo, kaip šlapia druska.

* * *

Žiupsniukas druskos įdētas į pieną sulaikys jį nuo apkirpimo šiltame ore.

* * *

Jeigu pridēsi žiupsniuką druskos prie vaisių, kuriuos verdį reikēs daug mažiau cukraus dēti į juos.

Nučystymas sienų.

Jeigu kambario sienos (popieriai) plēmuoti, galima lengvai iščystyti, jeigu paimsi pusę gabalo baltos duonos ir patrinsi gerai kiekvieną plētmą. Kaip galas duonos gabalo purvinas, nupiauk riekutę ir vēl trink iki popiera liks čysta.

Kad prašalinti tepylo smarvę.

Labai nemalonu buti ilgai šviežiai ištepliotame kambaryje. Tą smarvę galima lengvai prašalinti padēdama keletą indų pripiltų tyro šalto vandenio į kampus kambario. Reikia vandenį permainyti kas trįs valandos. Vanduo sutraukia į save visą smarvę.

Naudingumas citrinų.

Rankos įrudusios nuo bulvių skutimo ar taip vaisių lupimo, pasidaro baltos ir minkštos, jeigu jas gerai patrinsi su citrinų sultimi.

* * *

Kad išimti plētmus juodylos, rudų arba pelēsių nuo baltų audeklų, pavilgyk juos citrinų sultimis ir apiberk druska, sušlapinta citrinų sultyse. Tegul pastovi trumpą laiką. Jeigu vis yra plētmas, dar kartą apdēk šlapia druska. Po tam gerai išplauk tyrame šaltame vandenyj.

* * *

Kad iščystyti misingį, supiaustyk citriną į dvi dali. Apiberk vieną dalį (kur prapiauta) su druska, ir gerai patrink misingį su ja.

Purvinas šiaudines kepures galima iščystyti, jeigu jas sušlapysi su citrinų sultimis ir tada apibersi ir patrinsi su kornų miltais (kornmeal).

* * *

Šmotelis tyro balto audeklo suvilgytas į citrinų sultis ir pririštas apie žaisdą, sulaikys kraujo bėgimą.

* * *

Sultįs citrinos sumaišytos su karštu vandeniu ir išgerta kaip tik užsikeli ryte, yra geru-geriausias daiktas del kepenų.

Jeigu bitē arba taip koks vabalas įgilē, reikia uždēti kelis lašus citrinų sulčių ant įgiltos vietos, ir skaudējimas praeis.

Kaip užkimšti skyles per kurias pelēs išlenda.

Pripildyk skylę su muilu ką vartojasi del drapanų skalbimo. Įkišk keletą ilgų spilkų arba aštrių vielų į muilą. Pelēs daugiau neįlįs per tą skylę.

* * *

Sudžiovyta žievē citrinų, supiaustyta į šmotelius ir užmesta ant deganči̧ų anglių, sunaikins visokius nemalonus kvapus namuose.

* * *

Pridēk keleą lašų citrinų sulčių į vandenį su kuriuo mazgoji dantis. Tas nuims dantų apskretimą ir pasaldins kvapą.

* * *

Jeigu iškepta ar išvirta žuvis neturi gero skonio, aplaistyk ją citrinų sultimį.

Kad padaryti "veistę" stipresne.

Pridēk truputį cukraus į vandenį, kuriame paskutinį kartą plauni baltą "veistę." Gerai išgrežšk ir dručiai suvyniok į čystą audeklą. Prosyk šlapią. Išprosyta "veistē" bus taip pat stipri kaip kuomet nauja buvo.

Reikia visada turėti skrynutę druskos netoli pečiaus, netik del to kad tas yra naudinga prie visokio virimo, bet jeigu riebumą verdi, o ji išbėgtų per viršų ir užsidegtų, tai galima susyk užgesyti užberiant ant jos druskos.

* * *

Darant skystus pajus, uogų, obuolių ar kitokių vaisių, išvoliok "soda cracker" smulkiai ir apiberk ant žemutinės pajaus tešlos (lukšto). Taip darant skystimas neįsisunks per apačią.

* * *

Vienas šaukštukas rukamojo tabako, pamerktas kvortoje vandenio bent 12 valandų ir paskui užpiltas (vanduo ir taboka, abudu) ant žemės, kuriame auginama kvietkai ar koki žolynai namie pagelbės jiems augti ir sunaikys vabalus, kirminus ir tt. Reikia užpilti kartą kas du mėnesiai.

* * *

Jeigu pridėsi valgomą šaukštą uksuso prie labai drutos mėsos, kuri verdama arba kepama viduryje pečiaus, mėsa bus daug minkštesnė.

Jeigu įdėsi riekutę citrinos (su žieve) į boilerį, kur šutinama drapanos, jos bus daug baltesnės. Citrina nieko nekenks drapanoms.

Kad išimti rudįs.

Ištiesk plėtmuotą vietą ant bliudo, kuriame randasi verdantis vanduo ir patrink su druska sušlapinta su citrinų sultimi. Tada padėk saulėtoj vietoj. Kaip išdžius, vėl taip daryk ir kuomet plėtmas bus geltonas, išskalbk su vandeniu ,kuriame randasi biskis amonijos; gerai išplaukie tyrame vandenyje.

* * *

Po lupimo arba piaustymo cibulius, palaikyk rankas ir peilį po šalto vandens kranu. Nereikia mazgoti su šiltu vandeniu.

Reikia visuomet sutaupinti senus laikraščius. Nēra nieko geresnio del suvyniojimo vilnonių blankietų arba taip vilnonių daiktų, taip-gi kailių per vasaros laiką. Kandēs labai neapkenčia dvoką, juodylo vartoto laikraščių spaudimui, r jie šalinasi nuo daiktų suvyniotų laikraščiuose.

* * *

Laikraščių gumula (kuokšta) yra geriau del čystimo arba tik nušluostymo pečiaus negu skuduriai.

* * *

Peiliai nušluostyti dručiai su laikraščiais nesurudys, nežiurint kaip ilgai je bus padēti kur nors.

Kaip sudrutinti stiklinius indus.

Pripik didelį puodą šaltu vandeniu ir įmaišyk kelis didelius šaukštus druskos. Sudēk stiklus lempų ir tt. užviryk. Kaip gerai pavirs, nuimk nuo ugnies ir leisk povaliai atšalti; tada nušluostyk stiklus. Mes galime užtikrinnti, kad stiklai sudrutinti, tokiu budu daug ilgiau laikys nē kap paprastai.

"Javelle" vanduo.

Šis vanduo yra vartojamas chiniečių skalbenyčiose, kad išbaltinti drapanas. Su juo galima išimti kuone visokius plētmus. Štai kaip jis padaroma: Vieną galioną šalto vandens; keturis svarus "washing soda" ir vieną svarą "baking soda."

Uždēk ant pečiaus iki bus karštas. Tada nuimk nuo ugnies ir pridēk du svaru liuosų kalkių (slacked lime). Kuomet mišinys nustos putojęs, supilk į butelius ir dručiai užkimšk.

Reikia įdēti tik vieną ketvirtdalį puoduko į boilerį" pilną drapanų. Drapanos bus labai baltos.

* * *

Kad išvaryti muses iš virtuvēs, uždēk puoduką uksuso ant pečiaus ir leisk virti iki atsiduos,

Jeigu sušlapinsi žalias bulves, galima daug ploniau nulupti jų odą.

* * *

Kuomet kepi kiaušinius ant skaurados, jeigu pridėsi truputį miltų į taukus arba sviestą, pirm negu įdėti kiaušinius į skauradą, taukai neaptaškys pečiaus.

* * *

Jeigu įdėsi mažus šmotelius kamparo šen ir ten stalčiuose kamaros (pantry) neturėsi jokio vargo su pelėm. Pelės labiau už viską neapkenčią kamparą.

* * *

Jeigu pirštų ženklai matosi ant "sideboard" arba piano, nušluostyk su čystu skuduru, pavilgintų į vandenį. Tada greitai išdžiovink su sausu minkštu skuduru.

* * *

Jeigu išskalbsi naujas pančekas pirm nešiojimo; jų siulai bus tvirtesni ir jas galima bus daug ilgiau nešioti.

* * *

Drapanos, kurios turi buti greitai suprosintos, reikia aplaistyti karštu vandeniu.

* * *

Jeigu vieną kartą kasdien užpilsi truputį druskos ant ugnies, suodžiai nesusirinks taip greitai liuktuose.

* * *

Kad nuimti žiedus nuo pirštų, kurie sutino iš priežasties žiedo ankštumo, įmerk ranką į labai šaltą, muiluotą vandenį.

* * *

Kad išimti plėtmus padarytus karštų bliudų ant poliruotų stalų, reikia sumaišyi truputį druskos ir valgomo aliejaus ir uždėti ant plėtmų. Už valandos ar dviejų reikia nušluosyti vietą su minkštu audeklu.

Iš LIETUVIŠKOS VIRĒJOS.

Pasirinkimas valgomų daiktų.

Kiauliena ir veršiena višniavai rausva, taukai sausi ir trapųs. Geriausia galvijiena išaižēta su riebumais. Švieži jautiena ir aviena yra stampri čiupinējant ir šviesiai raudona.

Mēsą parneštą iš krautuvēs reik apšluostyt su drēgnu, švariu skuduru.

Žuvis, duoda mažiau šildomos pajiegos, bet gana geras maistas kaipo protadas. Žuvis gera savo sezone. Rukyta arba sudyta žuvis gera visada. Renkant šviežią žuvį, reikia žiurēti, kurios akįs atrodo šviesesnēs, kurios žvynai nebyra, į kurią pirštu paspaudus nepalieka duobē.

Kiaušiniai, yra geriausi kada šviežųs, nevartojami reikia laikyti šaltam padējime. Šviežųs kiušiniai išrodo šiurkštųs, nežvilga, prieš šviesą permatomi ir į vandenį įdēti skęsta, kurie neskęsta yra perseni.

Pienas, geriausia pirkti bonkose; į uždarytas bonkas iš oro mikrobai neįsigauna. Pirma atidarymo bonkos, reikia ją apiplauti ir visada laikyti uždengta.

Švarumas virējos.

Visi nešvarųs daiktai gimdo pavojingus žmogaus sveikatai mikrobus. Nežiurint kas virtuvėje arba namuose kur nors užmiršta nešvariame padėjime, nuo jo platinasi pavojingi mikrobai visur; juos neša musēs, bambadierai, šunįs, katēs, pelēs ir žiurkēs, uodai ir kitoki vabalai. Nežiurint kaip viskas valiai yra sudēta, sumazgota, labai gerai, kad pirma vartojimo indų butų jie peršluostyti.

Virēja valgių pati save turi švariai užlaikyti, jos drapanos geriausiai tinka tos, kurias galima išplauti, kaip tai marškonēs.

Plauti indus reikia su dviem vandeniais, viename turēti muilyto vandens, kuris taukus nuvalo, kitame, verdančiame vandenyje numazgotus daiktus nuplauti. Nuplauti karštu vandeniu daiktai galima palikti, kad patįs nudžiutų, nes šluostant juos apsivele. Maisto padējimas taipgi reikia labai švariai užlaikyti, nes ten gali atsirasti greitu laiku guštos mikrobų. Karštas vanduo, muilas ir saulēs spinduliai labai geri draugai prie užlaikymo virējos švarumo.

———v———

Sriuba iš slyvų.

Slyvas džiovintas nuplauti ir, užpylus šaltu vandeniu, virinti (ant svaro slyvų tris kvortas vandens); pridēti pusę svaro cukraus, keletą gvaizdikų; pavirinus ilgai, pridēti stiklą vyno ir duoti stalan.

Šalta sriuba iš vyšnių.

Imti tris kvortas vyšnių, sugrustų drauge su kauleliais, pridēti truputį grustų cinamonų ir gvaizdikų, palaikyti moliniame puode dvi adynas, paskui perkošti per drobę, išmaišant gerai, pridēti pusę svaro cukraus, stiklinę vyno, stiklinę vandens iš samavoro (virinto); prie tos sriubos tinka saldainiai.

Sriubos iš alaus (alus šildytas).

Užvirinti gorčių naminio alaus, kvortą grietinēs, penkis kiaušinius, išplakti gerai ir supilti alun, pridēti druskos druskos, sušaldyti, bet nebevirinti, išpilti bliudan, į kurį pirma įdēti surio gražiai supjaustyto, dounelēs ar pyrago taip-pat pjaustyto.

Saldųs burokēliai.

Sriuba verdama suvisu kaip barščiams; kas nori atmainos, gali nēkokių daržovių nedēti, bet sriubą išvirinus gerai su mēsa, pridēti smulkiai supjaustytų virintų ar keptų saldžių burokēlių , pavirinti kolei sriuba pasidarys gražiai raudona ir gardžiai saldi, ir duoti stalan. Norint, galima pridēti rugščios grietinēs.

Barankos prie arbatos.

Paimti puoduką pieno, du šaukštu sviesto, du šaukštu cukraus, keturis kiaušinius ir tris puodukus miltų, išminkyti gerai; jeigu tešla minkšta. dar pridēti miltų, nes reikia, kad tešla butų kaip kukuliams; išminkius gerai, daryti baronkēles ir dēti ant skardies (blekēs), sviestu pateptos ir miltais pabarstytos; pabaigus, pakepti nekarštan pečiun. Dedent pečiun patepti kiaušiniu.

Lietuviški barščiai.

Norint, kad barščiai butų gardus, reikia prikaisti prēskai, tai yra vandenyje; pirma sudēti mēsą jautieną, pasudyti, nugraibyti putas; kas nori, gali pridēti puorų, salierų, ir lauro lapelių; pavirinus valandą pridēti tris svarus kiaulienos rukytos arba šviežios; keletą baravykų dvejetą svogunų; pavirinus kiek, visus priedus išgriebus išmesti, pridēti burokinio skystimo arba ruginēs giros, smulkiai pjaustytų ir apvirintų batvinių lapelių arba rugstymų, taipgi galima dēti dilgēles jaunas, balandas arba špinoką; rugštymai ir špinokas dedami žali, neapvirinti. Tokie barščiai gardus nebaltinti; bet kas mēgsta, gali pridēti pusę kvortos rugščios grietinēs.

Kopustai švieži (prēski).

Kopustus ir mēsą drauge prikaisti, užpylus vandens; kaip jau kopustai bus minkšti, pridēti lauro lapelių, grietinēs ir rugšties; tada gerai užvirinus,, nešti stalan.

Rauginti kopustai su kumpiu.

Nuplovus kaulą rukyto kumpio, užpilk vandenio, sudēk kopustus, ir užvirink. Kopustų reikia dēti gana tirštai. Kada vanduo užvirs įdēk vieną didoką cibulį, pipirų ir lapelių. Virink juos apie 3 valandas. Kas turi taukinēs gerai yra įdēt šmotuką, pirm gerai sutrinus bliude. Jeigu taukinēs nesideda, gerai yra paplakt truputį miltų su šaltu vandeniu ir prie galo virimo įpilti į kopustus. Šitie kopustai yra dar gardesni stovint ant kitos dienos.

Rauginti kopustai su jautiena.

Šitie kopustai yra daromi pagal budą Rusijos virimo kopustų, vadinamų “šči.” Reikia užpilti vandeniu kaulą jautienos su mēsa ir sudējus rauginius kopustus užvirinti. Užvirinus, reikia įdēti druskos, pipirų, lapelių, cibulių ir virinti apie 3—4 valandas. Išvirus reikia užbaltinti rugščia smetona.

PAUKŠČIAI.

Kepta vište.

Pirmiausia reikia gražiai išvalyt vištą, išimt vidurius, atsargiai, kad nesudraskyt labai odos, paskui gerai išplaut vidurį vištos ir apibērus lengvai druską, palikt ant poros valandų. Paskui prikimšt sukapotu mišiniu iš išvirintos vištos širdies, kepenų, skilvio ir padžiovintos arba sužiedavusios duonos, pridedant prie to mišinio pet ruškų, arba jeigu nēra, tai įdēt biskį (poultry spices), su kapok smulkiai cibulį ir tuo mišiniu prikimšk vištą ir užsiuk. Kepk apie valandą ar truputį daugiau, koliai iškeps. Kad žinot ar tikrai iškepus višta, reikia įsmeigti šakutę į mēsą, jeigu skystymas jau neišeina į viršų, tai višta jau iškepus. Nereikia per ilgai laikyti pečiuje, nes išdžiuva. Išēmus vištą iš blētos į likusius taukus reikia įpilt kaupiną šaukštą miltų ir ant ugnies gerai išmaišyt su taukais, paskui po truputį papildant virintu vandeniu, koliai bus vidutiniškai tiršta sunka, paskui sunką išpilt į tam tikrą puoduką ir paduot ant stalo del užpilimo ant šmotų supiaustytos keptos vištos.

Tokiu beveik budu kepasi jauni viščiukai ir kitoki paukščiai.

Šutinta višta.

Supiaustyk vištą į šmotukus, sudēk į puodą arba rundulį, užpilk vandeniu, kad vos mēsą apsemtų, įdēk šmotuką supiaustytų, nerukytų lašinių, uždeng ir šutink koliai mēsa bus minkšta, vanduo beveik mažvisas išgaruoja. Tada ištarpink šaukštą sviesto ant skaurados, įmaišyk į jį porą šaukštų miltų, truputį pagruzdink, bet nepardaug, tada įpilk į tai porą puodukų pieno, druskos ir pipirų pagal skonį. Sudēk vištą ant torielkos, užpilk sunką ir apiberk drabniai sukapotom petruškom (parsley).

Kitaip višta šutinta.

Supiaustyk vištą, nuplovus užpilk vandeniu, kad apsemtų mēsą, užvožk ir šutink; kada bus pusiau sušutus, tai įdēk vieną supiaustytą morką, 1 supiaustytą cibulį ir kitko, jeigu yra daržovių, kaip tai salerų, petruškų, ir tt., pridēk druskos ir pipirų pagal skonį ir šutink iki mēsa bus suvis minkšta prie pat galo šutinimo įdēk truputį sviesto ir rugščios smetonos. Jeigu vanduo ant vištos but labai nusekęs, tai reikia papildinti virintu vandeniu, bet neperdaug, kad nesugadintum skonio.

Kalakutas (indikas).

Papjautą kalakutą nereikia tuojaus darinēt, bet reikia duot jam pastovēti 3 dienas žiemoj, o vasaroj vieną dieną arba bent per naktį. Kaip tik papjautas kalakutas, turi buti plunksnos nupeštos nuo krutinēs, nugaros ir kulšių. Medavonę del prikimšimo kalakuto reikia padaryti tokią pat kaip del vištos, prikimšk, užsiuk ir kepk pirmiausia labai karštame pečiuje, pridengus kalakutą blēta iš viršaus kad neapdegtų. Kada gerai aprus, nuimk blētą nuo viršaus ir kepk vidutiniai karštame pečiuje. Kepant reikia tankiai laistyt nuvarvējusiais į blētą taukais. Sunką arba dažalą daryt kaip ir del vištos. Kalakutas gali but prikimštas džiovintom slyvom, obuoliais, arba kaštanais.

Šutinis iš kepto kalakuto.

Supiaustyk atlikusį keptą kalakutą į šmotukus, sudēk į puodpką, įdēk šaukštą sviesto, puoduką jautienos sriubos, jeigu yra, arba nors virinto vandens, išspausk iš pusēs citrino sultįs, įdēk truputį pipirų ir sumalto imbieriaus, jeigu yra, abiperk duonos trupiniais, pašutink kokią 15 minutų ir padēk ant stalo.

Kepta žasis.

Žasis turi buti jauna ir riebi, tada ji bus skani ir trapi, kitaip jos mēsa yra kieta. Išvalius žasį, reikia ją ge-

rai ištrinti su druska nuo viršaus ir iš vidaus, supjaustyk gerus obuolius į čvertinius šmotukus, nenulupant odos, ir prikimšk jais žasį ir kepk kaip kalakutą, tankiai laistydama nuvarvējusiais taukais. Dedant ant stalo, obuolius galima išimt, apiberk cukru ir užpilk sunką. Vieton obuolių galima prikimšt supjaustytom į šmotukus bulvēm.

Kepta antis.

Antįs labai jaunos ir liesios netinka kepimui. Gerai yra imti trupučį senesnes ir papenētas. Išvalyk, prikimšk obuoliais arba džiovintom slyvom ir kepk kaip žasį. Galima valgyti karštą arba šaltą. Taipgi ir vištą, kalakutą, žasį arba kitokią paukštieną galima valgyt karštą ir šaltą.

Naminis alus.

Kaip tai yra peiktinas daiktas, kad pirktiniam alui atpigus, lietuviai nustoja darę naminį alų, tokį gardų ir sveiką gērimą. Gryžkime pas savo lietuviškajį alutį, o sučēdysime ir skatiko ir sveikatos nemažai.

Geras sutaisymas salyklo reikalingiausias daiktas padarymui gero alaus. Paimti saikelį miežių, ketvirtį saikelio rugių ir ketvirtį saikelio kviečių ar grikų, apmerkti kiekvienus grudus skyrium. Rugiai mirkinasi parą (24 valandas), kviečiai ir grikai tiek pat, o miežiai dvi paras; ir vanduo nuo salyklo reikia mainyti bent tris kartus; paskiaus nusunkti ant sietų ir paberti ant žemēs, maršką patiesus; pasklaistyti, bet neplonai, taip kad salyklas galētų savyje šilumą užlaikyti; pridengti su marška ir laikyti kolei sudigs. Rugiai ir kviečiai greitai sudygsta (šiltame mete į antrą dieną jau esti geri), o miežiai daiginasi bent tris dienas. Džiovinti salyklas už vis geriaus saulēs akaitoje, žiemą—ant pečiaus, maršką užtiesto; pribaigti džiovinti galima pečiuje. Malti reikia rupiai (stambiai), kad tik grudai taptų suskaldyti. Tada pakurti vakare pečių, tik suvisu mažai; išvirinti gerai pusę svaro gražių apvynių, įmaišyti salyklą šaltame vandenyje; kaip gerai išbrinks, pridēti daugiaus vandens; išmaišius, sudēti išvirtus apvynius, iškrēsti puoduosna, gerai išsviestuotuose, pastumt piečiun ir pritaisyti girinę. Apie pritaisymą girinēs neturiu ką sakyti, nes tai moka kiekvienuose namuose suruošti. Ant rytojaus kuoanksčiausiai prikaisti katilą vandens, alu suversti girinēn, užpilti verdančiu vandeniu, išmaišyti gerai ir tekinti čystan ausētin; tame laike katilas teverda, ir vēl užpilti ir nutekinti tan patin ausētin, o girinę vēl pripildyti. Alus reikia umai aušinti, kaip bus apidrungnis, užduoti (tai yra pridēti) gerų mielių pusę kvortos. Iš paduotos čia mieros salyklos galima tekinti dvidešimts šešis gorčius stipresnio ir aštuonis gorčius silpnesnio alaus). Kaip tik alus pradeda vaikščioti, apsiputoja visas, tada reikia putas nu-

griebus, sukošti bačkelēsna, bet palaikyti neužkaltas bent šešetą valandų; paskui užkalti sandariai. Užvis geriausia, aluo pradējus vaikščioti, suleisti buteliuosna ir tuojaus užkimšti.

Midus (Mažiausia miera).

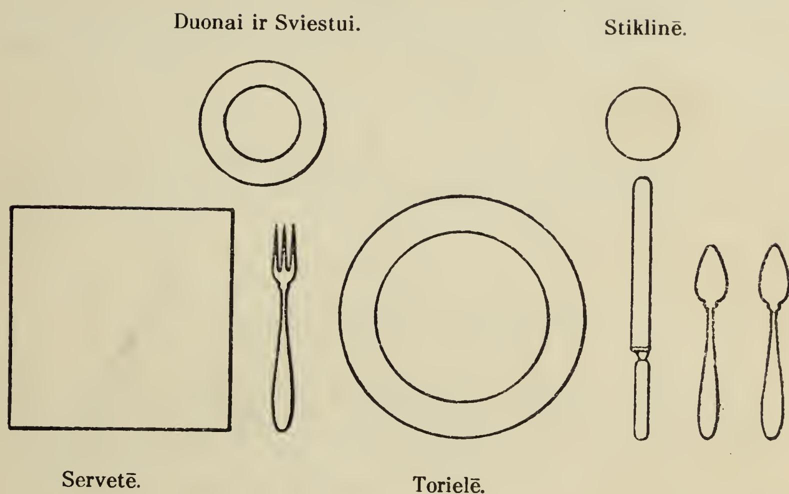
Kaip tai gerai butų, kad vietoje sriubos, vynų vadinamus, sugrįžtumēm prie senobinio lietuviško midučio; žmonēs seniaus to vyno nepažinojo, tik midus, ypatingai kauniškis, toli buvožinomas. Naminis midus tapo daromas: pusę gorčiaus gryno medaus praskiesti penkiais gorčiais vandens, pusę to gražiai iššveistan katilan ir atmieruoti su medine balanēle, kaip toli nuo krašto; paskui supilti viską katilan ir užvirinti; užvirinus įdēti, įrišus skarelēn, pusę (dedant ketvirtį svaro apynių, midus bus silpnesnis), svaro (kunto) apynių (vienų spurgelių), ir virinti kolei nusiseks iri pusei, tai yra iki mierai ant balanēlēs padarytai; praaušinti ir iškošti per tankią marškēlę naujon ąžolinēn statinēn, ir įleisti mieles, tirštai užtepus ant apskritai perpjautos baronkos. Po trijų dienų pradēs midus vaikščioti. Tada perkošti dar kartą ir, supylus buteliuosna, užkamšyti gerai ir pastatyti sklepan. Padarius midaus daugelį, galima laikyti bačkose.

Gira iš obuolių.

Kaip tik obuoliai pradeda kristi, reikia juos rankioti ir supjaustant džiovinti per dvi dienas ore, atakaitoj saulēs, o paskui pečiuje. Iš tokių obuolių esti labai gera gira, sutaisoma tokiu budu: ant trijų svarų džiovintų obuolių, užpilti užvirinto vandens šešis gorčius ir uždengus palaikyti parą; paskui supylus katilan su tirštimais, pavirinti bent valandą; nukaitus išpilti į gražų ąžuolinį kubiliuką ir paaušinti, tada pridējus dvejietą stikliukų mielių, palaikius dar dieną, iškoti ir supilti buteliuosna ir užkamšius gerai, aplesti sakais. Laikyti šaltai, iki reiks gerti.

(GALAS.)

KAIP STALĄ PRIRENGTI.



Del pusryčių. Uždengk stalą su kokiu sunkiu audeklu (canton flannel ar tam panašaus), kad sumažinus barškējimą indų; ant viršaus šito užtiesk staltiesę atydžiai, kad butų be jokių rukšlių. Viduryje stalo pastatyti gēlių arba vaisių, idant duotų gražesnę išvaizdą stalui.

Peilius, šakutes ir tt., reikia padēti taip, kad butų koksai pusē colio nuo krašto stalo, peilis dešinēje torielēs pusēj su aštriu kraštu, atsuktu į vidų; šakutēs kairēje pusēje, dantimis į viršų; peilis ir šakutē turētų but atskiri per kokius 9 ar 10 colių.

Padēk šaukštus dešinēn pusēn peilių; servetē kairēn šakutēs; torielēs sviestui viršui šakutēs; ir stiklas prie pat galo peilio.

Puodukai turi buti sustatyti pusrituliu prieš šeimininke, kožnas puodukas įdētas į savo torielę ir su rankena atsukta į dešinę.

Indai cukrui ir smetonai arba pienui taipgi turi buti pastatyti prieš šeimininkę ir puodas kavai dešinēj pusēj. Druską ir pipirus galima pastatyti ant kožno kampo stalo arba tarpe kožnų dviejų ypatų.

Del pietų. Sutaisyk taip kaip del pusryčių, išskyrus tuos, kurių nereikia del pietų. Dešinēj kožno peilio galima padēti dar vieną peilį, jei yra reikalas, ir šaukštas del sriubos; kairēj kožnos šakutēs, dar vieną šakutę. Didelę šakę ir peilį (del pjaustymo kepsnio ar mēsos), šalia šeimininko peilio ir šakutēs arba šalia didelio indo, kuriame yra mēsa (peilis po dešinei, šakutē po kairei).

Del vakarienēs. Galima sutaisyti panašiai kaip del pusryčių; tiktai galima vartoti mažesnes torieles, jei mēsos nebus duodama.

APSIĒJIMAS PRIE STALO.

Mokējimas apsieiti prie stalo, parodo prie kokios klesos žmogus priguli ir ar jis buvo išmokintas kaip gerai valgyti. Ar jis žino kaip laikyti peilį ir šakutę, valgyt be jokio lupų pliaukštelējimo, tykiai gerti, vartoti servetę gerai, nežaisti su daiktais ar indais ant stalo, ir paskiausia ir svarbiausia, valgyt iš palengvo, ir gerai sukąsniuot valgį. Visi šitie dalykai turētų but mokinami vaikams ir jie tada žinos kaip gerai apsieiti, nors bus pakviesti ant pietų pas karalių ar prezidentą.

Niekados nereikia vartoti peilį nešime valgio prie burnos, bet tiktai, kad supiauscius valgį į mažus šmotelius; tada padēk peilį į šalį,, paimk šakutę į dešinę ranką, ir taip suvalgyt visą valgį. Kaip abejus dalykus pabaigi vartoti, padēk juos ištrižai ant torielkos taip, kad rankenos gulētų į dešinę; šitas yra pripažintas per gerus tarnus kaipo signalas del prašalinimo jų kartu su toriele.

Apsaugokit, kad lupos butų gerai uždarytos kąsniuojant valgį. Atidarymas lupų yra priežastimi to pliaukšterējimo, kuris yra taip priklus. Sukąsniuokite valgį gerai, bet daryki tai tykiai, ir tiktai imkit mažus kąsnius. Peilis gali buti vartojamas del supiaustymo valgių smulkiai, nes dideli šmotai mēsos nēra sveika, ir išrodo negražu. Mēginkit nebarškint peilių ir šakučių ant torielių, bet vartokite tykiai, be jokio balso.

Sriuba vis yra pirmiausia paduodama ir turētų but srebiama šonu, ne galu šaukšto, be jokio pliaukšterējimo. Duonos šmotus nereikia įdēti į sriubą. Niekad neprašykit antros torielēs sriubos, ir nors gaspadinē siulytų antru syk, visvien reikia mandagiai atsisakyti.

Kitas tankiai apleidžiamas dalykas, yra, valgymas duonos su sviestu; kiti aptepa duoną su sviestu, laikydami duoną iškeltą, kanda baisiais kąsniais, ir taip laiko iškeltą visų akyse su ženklais dantų ant šmoto duonos. Bet tai visai negražu ir yra geriaus nupiauti po šmotelį ant syk po aptepimui, pasidējus ant torielēs, ir įdēti į burną po šmotelį su nykščiu ir pirmu pirštu.

Dabar paminēsim kaip valgyti nekuriuos dalykus. Pyragaičius pripildytus išplakto smetonos arba tam panašius daiktus, reikia valgyt su peiliu ir šakute, bet niekad stačiai nekąsti. Pyragai turētų but sulaužyti ir valgomi su šakute, niekad su peiliu. žali austeriai reikalauja tiktai šakutēs; žuvįs taipgi. žirniai ir šabelbonai taipgi reikalauja vien šakutēs.

Salerius, ridikus, alyvas ir panašius daiktus reikia valgyti su pirštais. žuvį reikia valgyti su šakute be peilio pagelbos: kaip-kada kaip yra sunku pagaut kokį šmotelį, biskutis duonos, kairioje rankoje gali prigelbēti. Šviežius vaisius, kaip tai, grušēs, obuoliai ir tt. reikia valgyti su peiliu. Uuogos, žinoma, reikia valgyti su šaukštu. Yra negražu gerti ką-nors jei šaukštas tebēra puoduke; taipgi yra negražu visiškai ištuštinti puoduką arba stiklinę ir niekuomet nereikia gerti iš torielkaitēs.

Geriant, niekad neužversk stiklinēs taip lyg, kad norētumei pastatyt ant galo nosies. Pakelk stiklą ant linijos su lupom ir lengvai paversk į viršų.

Valgant reikia mažai gert. Yra geriaus del sveikatos, jei negersi arbatą ar kavą iki visiškai pabaigi valgyt.

Kada atsisēdi prie stalo, gražiai atlenk servetę ir patiesk ant kelių, tokiu budu, kad nenupultų ant žemēs; vyriškis turi patiesti tik ant dešinio kelio. Niekad nerišk apie kaklą, lyg mažas vaikas. Pavalgius sriubą, reikia gražiai nusišluostyti burną su servete ir paskiaus vartot ją nušluostyme rankų po valgiui. Kaip-kuriose vietose yra paduodami indeliai pirštams numazgoti (fing-

er bowls), tuo pačiu laiku kaip ir dessertas. Jie yra pusiau pripildyti vandeniu ir kaip-kada yra įdēta šmotas citrinos. Pirštus reikia lengvai įmerkti į juos, užspaust biskį citrinos sulties, ir vēliau nušluostyti ant servetēs.

Pabaigus vartoti peilį ir šakutę, reikia juos padēti ant torielēs šalia vienas kito, bet niekad nesukryžiavoti jų. Patarnautojas turi viską paduoti iš kairēs svečio pusēs, idant svetis galētų vartot savo dešinę ranką. Servetēs nereikia sulankstyti, bet taip palikti ant stalo. Niekad nekrapštyk dantų prie stalo; bet jei reikia taip daryti, tai darykite už servetēs.

Kur yra abejotina ką daryti, tai žiurēkit ką kiti daro.

Taipgi yra verta žinoti kaip reikia atsisēsti prie stalo. Nereikia prisitraukt kēdēs per arti prie stalo, nes tada nebus galima lengvai vartoti peilio ir šakutēs, ir taipgi kliudysit savo kaimyną; alkunes reikia priglausti prie šalių, ir to negalima padaryt jei sēdi per arti prie stalo.

Niekad, niekad nereikia remtis ar gult ant stalo, arba pasidēt alkunes ant jo. Taipgi nereikia kliudyti indų. Paskiausia, kada atsikeli, nereikia pastumti kēdē atgal prie stalo, bet palikti ten kur stovi.

Šeimininkei (gaspadinei) nereikia niekuomet butinai siulyti kokį nors gērymą ar valgį svečiui. Pasiulyk vieną kartą, ir jeigu nenori, tai daugiau nesiulyk. Yra labai nemandagu ką nors versteversti valgyti ar gerti.

Šeimininke taipgi neturi niekad nē girti nē peikti valgius ar gērymus, kuriuos paduoda svečiams. Aiškus dalykas, kad duodate svečiams ką tik geriausia turite—ir to užtenka. Nereikia apie tai kalbēti.

Svečiai, kuomet yra pakviesti kur nors ant pietų ar vakarienēs, turi pributi apie 15 minutų prieš paskirtą laiką.

Šeimininkē, jei neturi tarnaitēs, turi žiurēti, kad visi jos svečiai turi valgio pirm negu pati ima. Jeigu paukštiena ar kepsnys supiaustomas ant stalo, tai šeimininkas turi tą padaryti, atsipiaunant sau dalį paskiausia.

Reikia žiurēti, kad užtektinai druskos, pipirų ir cukraus rastusi ant stalo, pirm negu pradēta valgyti.

Štai pavyzdys gerai sutaisytų pietų: 1) Sriuba. 2) žuvis (geriausia kepta ar virta, su pritaikintu dažalu arba su citrinų šmotais. 3) Koks nors kepsnys, kartu su dviejų rušių daržovēm (daugiausia vartojama bulvēs ir kokia kita daržovē). 4) Kokios nors rušies salado—salotų, agurkų, tomačių ar tam panašiai. 5) Suris ir "krekēs." 6) Dessertas—kokio nors pyrago ar pudingo arba vaisių ir riešutų. 7) Kava ar arbata (Reikia paduoti mažuose, plonuose puodukuose. Niekad nereikia pridēti smetonos ar pieno, bet reikia atskirai paduoti smetoną ar pieną ir cukrų.

———o———

RODYKLĒ

SRIUBOS.

MĒSOS.

DARŽOVĒS.

KIAUŠINIENĒS.

PYRAGAI IR PYRAGAIČIAI

PAJAI IR PUDINGAI.

ŽUVIS.

DUONOS.

KONSERVAI.

ĮVAIRŲS PRESERVAI.

PASEKMINGAS UŽLAIKYMAS DARŽOVIŲ IR VAISIŲ. ......

Užlaikymas vaisių šalto supakavimo budu.

ĮVAIRUMAI.

SPAISAI, ARBA PRIESKONIAI.

White, Red, and Black Peppers............Balti, Raudoni, ir Juodi Pipirai (malti ir nemalti.)
Salt .... Druska
Sugar .... Cukrus
Bayleaves .... Babkavi lapeliai
Parsley ....Petruškos
Parsnips .... Pastarnokai
Cinnamon ....Cinamonai
Onions .... Svogunai
Thyme .... Timinēlis arba Čiobrelis
Cloves .... Gvaizdikai.
Nutmeg .... Muskatinis riešutas.
Celery salt .... Salerinē druska
Ginger .... Imbieras
Mustard .... Sausa muštarda arba garstyčios
Cassia .... Kasija arba kiniškas cinamonas
Mace .... Muskatiniai žiedai
Cayenne pepper .... Ankštpipiriai arba raudonieji pipirai
Ground Tumeric .... Sumaltas tumerikas.
Paprika .... Malti arabiški pipirai
Garlic .... Česnakai
Curry powder .... Indiški pipirai su kitais stipriais, sausais prieskoniais sutaisyti
Allspices .... Prieskoniai arba kvepiančių žolių šaknelēs

———o———

VIRIMO IR KEPIMO KNYGOS RĒMĒJAI

CANADA. — Ant. Meškevičia, iš Shawingen Falls; Marē Radziunienē, Ona Sadavičienē, Marē Gelbuvienē, Marē Goberienē, iš Bienfait Sask; Mrs B. M. Lopeter, iš Webb Sask; P. Murijan, iš Alderson; Mrs O. Užkuraitienē, iš Medicine Hat, Alta.

CONNECTICUT.—Ant. Narstis, Katryna Pranulienē, M. Tamošaitienē, Juozas Mačiulis, Ona Undraitienē, Franas Karpavičia, Marijona Balčienē, Marijona Vitkauskienē, R. Jezvinskienē, iš Waterbury; Antanina Leliunienē, iš Meriden; Domicelē Daujotienē, M. Strelkauckienē, Ona Radzinskienē, Teresa Šaliunienē, Agota Vokietaitienē, J. Butkus, iš New Haven; J. Samoškienē, iš Naugatuck; K. Bacevičiutē, Veronika Kandrota, iš Union City; J. Biretienē, O. Vertelienē, O. Alijošienē, T. Makevičienē, Ona Šlapikienē, iš So. Manchester; J. Ungur, iš Bristol; Mrs. A. D. Žilinskis, J. Žilinskis, iš Silver Lane; J. Šakočius, iš Bridgeport; Ona Čeplinskienē, P. Kanapickas, iš Ansonia; J. Janulausičiutē, iš Hartford; Jonas Mikalauskas, iš New Britain; M. Rukus, iš E. Hartford Meadow.

IOWA.—J. Markunas, iš Sioux City.

ILLINOIS — J. Jurgaitis, Monika Ruikaitē, F. Bitautas, iš Chicagos; T. Senkus, iš Taylor Springs; Katarina Skyrienē, iš Kewanee; Petras Daknis, iš Harvey; A. Radziunas, iš Frankfort Heights; M. Kronis, iš Ledford; P. Širvinskienē, iš Rockford; Marijona Kvilinskienē, iš Kewanee.

MAINE.—P. Karuža, iš Kokadjo; Julijana Laureckienē, iš Rumford'o.

MASSACHUSETTS.—B. Laurinavičia, Magdalena Lietuvnikiutē, Ona Pauliukonienē, Jieva Baltrušaitienē, Marcelē Ubavičiutē, Valerija Česnuliutē, Julijana Janovskaitē, Marijona Kerpaitē; K. Tankevičius, K. Judeikis, Cecilija Čirienē, Augustinas Kleinauskas, Eugenija Kleinauskiutē, Eva Baltrušaitis, Ona Stankunienē, Julijana Žapenienē, J. Gilis, Jovana Gabrulevičienē, J. Pocius, Tautkevičienē, A. J. Šumanas, Juozapata Bačauskienē, Marijona Lelešius, A. Traupis, Agata Švenčiuniutē, Ona Šarkiutē, Mikalina Skliutienē, Marcēlē Stankunienē, Antanina Speteliunas, iš Worcesterio; F. Liutkevičia, iš Chicopee Falls; Miss L. Kulbis, iš Hanover; M. Stuporas, iš Waltham; Katrē Zinkevičienē, Ona Malijonienē, iš So. Boston; P. Jakimavičia, iš Orange; Edvardas Somauskas, iš Hudson; P. Užgalienē, iš Barre; Stella Aleknavičia, iš Holliston; A. J. Siranaitis, iš Orange; Ona Mačienē, iš Norwood; Elena Stanaitis, iš Hubbardson; Marijona Kinderavičiutē, iš Lowell; Marē Gribas, Barbora Petrutienē, iš Cambridge; J. Keblik, iš W. Fitchburg; Zuzana Jonaitienē, iš Westfield; Agnieška Adomaitienē, iš Gilbertville; Ona Valangevičiutē, iš Lawrence; N. Januška, iš So. Boston; Jurgis Senuta, iš Fitchburg; V. Norbutienē, iš Melrose.

MARYLAND. — Magdalena Adomaitienē, iš Baltimore.

MICHIGAN. — K. Luobikis, Chas. Mitrim, S. Sicion, iš Detroit; Konst. Barkauskienē, iš New Boston.

NEW JERSEY. — Mrs P. Masionis, iš Lyons Farm; Mrs A. Budenas, iš Newark; B. D. Kaučikienē, iš Elizabeth.

NEW YORK. — E. Revuckienē, iš Brooklyno; D. Kalpakovienē, iš Binghamtono; S. Likša, iš Little Falls; Marē Šimaitienē, iš Great Neck; Juoz. Uždavinis, iš Tuckahoe.

OHIO. — J. Žilingevičia, M. Išganaitukē, Juzefa Venclava, J. Raila iš Cleveland; Marcelē Šerkaitienē, iš Springfield; U. Varkalienē, iš Dayton; Petras Čarepovskis, iš Adomson; Franciška Dereškevičienē, iš Youngstown.

PENNSYLVANIA. — S. Marksaitienē, iš Chester; J. Ramanauskas, Uršulē Bagdonienē, Ona Jurčiukonienē, Teofilē Bražukienē, A. J. Banišauckas, iš Minersville; V. Vaišnora, Konstantas Bubnis, J. J. Svalenskas, Marē Valaitienē, iš Shenandoah; Ona Kerševičienē, iš Scranton; K. Bražinskis, A. Tumašionis, Jurg. Gerdauskas, J. L. Senulis, iš Homstead; Ona Bitaravičienē, iš Edwardsville; Frank Thomas, iš Moon Run; V. Liaugaitis, iš Dunkirk; P. Plungē, iš Philadelphia; J. Žukauckas, iš Duryea; Marijona Vasiliauskienē, Magdalena Platukienē, iš Pittsburgh; Nellie Daugēla, iš Mc.Adoo; Adomas Paltinis, iš Courtney; Ona Daukšienē, iš Pottsville.

WISCONSIN.—A. Kvedaras, P. Beisienē, K. Jutaitē, iš Kenosha; J. Bubnis, iš Sheboygan.

———o———

